

LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

FİYAT: 8.50 TL / KKTC 10 TL MART 2018 SAYI: 71

Dünya mutfağının gözdesi

WAFFLE

Çiçeği burnunda

ENGİNAR

İtalyan usulü
kruvasan ile

NEFİS SANDVIÇLER

FARKLI
PİRİNÇ
ÇEŞİTLERİ
MERCEK
ALTINDA

SAĞLIKLI,
YARATICI VE

LEZİZ ÇORBALAR

Arda
Türkmen'den
KAHVENİN

YANINA TATLI
ATIŞTIRMALIKLAR

EV YAPIMI
GRANOLA

+

70
ÖZEL TARİF

İstikamet

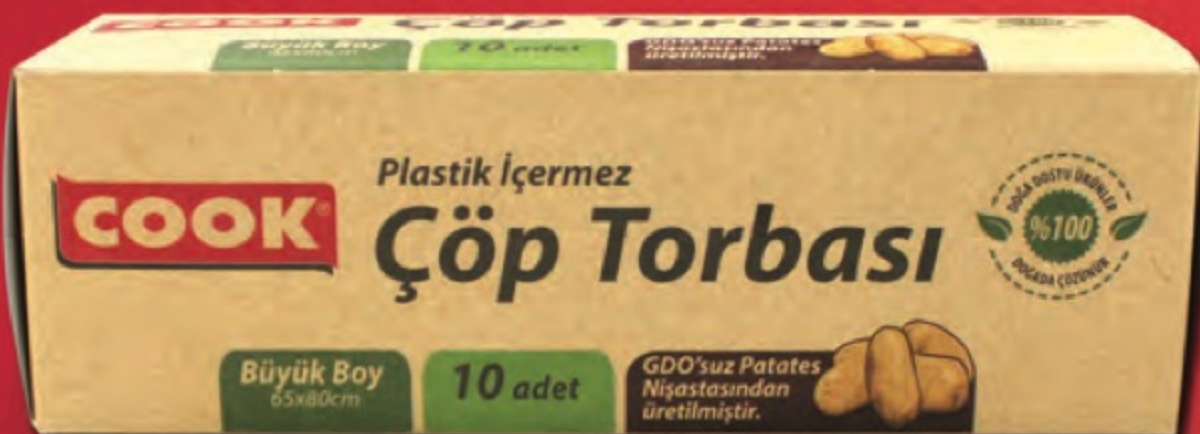
BERLİN



DOĞAL OLARAK DOĞA DOSTU



GDO'suz patates nişastasından üretilen,
plastikleştirici içermeyen **COOK Doğal Çöp Torbası**.



Türkiye'nin en iyi şeflerinin

La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri sunduğu şef geceleri tüm hızıyla devam ediyor. Şubat ayında İtalyan mutfağının İstanbul'daki en iyi temsilcilerinden biri olan Morini'deydik. Şef Mihta Demirtaş bizim için Emilia Romagna bölgesi yemeklerini hazırladı. Parma, Modena, Bologna gibi şehirleri içeren bu bölge İtalyan gastronomisinin doğum yeri olarak kabul edilir. Parmesanından, asırlık balsamiklerine en özel ürünlerin çoğunun ana yurdu bu bölgedir. Mihta şef de hazırladığı İtalyan usulü et tartar, dana kaburga ve ıspanak dolgulu ravioli, gremolata soslu incik gibi yemeklerle bölge mutfağına lezzetli bir bakış atmamızı sağladı.

Mart ayında ise yine şehrin en özel yerlerinden birinde, Four Seasons İstanbul at the Bosphorus'dayız. Otelin İtalyan restoranı Acqua'da alışık olduğumuzdan ve sunduklarından tamamen farklı bir menü deneyimi yaşayacağız bu kez. Restoranın Executive Sous Chef'i Gözdem Özkan içinde bulunduğumuz mevsimden ilham alarak bize sakatatlardan oluşan bir menü hazırladı. Kimimizin çok sevdiği kimimizinse yanına yaklaştırmaya biraz çekindiği sakatatlar şef dokunuşlarıyla daha da lezzetlenip boyut atlayarak çıkacak karşımıza. Polentalı ceviz marmelatlı kaz ciğeri mousse, çıtır dana dil ve salsa verde'li gnocchi, glaze edilmiş uykulukla servis edilecek olan ağır ateşte pişmiş dana kaburga bu gecede tadacaklarımızdan bazıları. 28 Mart Çarşamba günü gerçekleşecek olup sadece 50 kişi ile sınırlı olan bu yemeği kaçırmamanızı tavsiye ederiz.

Gelelim bu ay sizler için hazırladıklarımıza. Kışın son kahramanları ile baharın turfandalarını bir araya getirdiğimiz birbirinden lezzetli tariflerden oluşan özel menümüz farklı bir şeyler pişirmek isteyenlerin derdine derman olacak. Sevgili Aydan Üstkanat sofraların en emektar ve belki de en göz ardı edilen yemeği çorbayı ele aldı, ama Aydan'ca tarzıyla elbette. Pırasalı patates çorbası, arpa çorbası ve soğan çorbası gibi tarifler sadece lezzeti değil görselleriyle de sizi baştan çıkaracak. Şefimiz Arda Türkmen ise kahve keyfinizi katlayacak atıştırmalıklar hazırladı. Pirinç, kruvasan, enginar, waffle... Hepsisi ilerleyen sayfalarda sizi bekliyor...

La Cucina Italiana

Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. Adına;
Genel Müdür
Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@lccitirkiye.com

Yayın Danışmanı

Ebru Erke - ebru.erke@lccitirkiye.com

Yazı İşleri Müdürü

Ebru Atan Tecirlioğlu - ebru.atan@lccitirkiye.com

Danışman Şefler

Carlo Bernardini, Arda Türkmen, Maksut Aşkar,
Gian Carlo Talerico, Deniz Orhun, Fabio Brambilla

Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Fotoğraf Editörü

Mehmet Ateş - mehmet.ates@lccitirkiye.com

Editör

Sibel Yazgan - sibel.yazgan@lccitirkiye.com

Çevirmen

Nezaket Saraçoğlu, Sevil Yılmaz Şahin

Katkıda Bulunanlar

Aydan Üstkanat, Elvan Uysal Bottoni, Erol Kaynar,
Ece Aktürk, Gaye Şahin, Çağla Gezener, Şehnaz Erginay,
Yaren Çarpar

Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

Reklam Koordinatörleri

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Rezervasyon

0 212 245 00 40 - info@lccitirkiye.com

Yönetim Yeri: MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi Abdullah Sokak
No: 4 Kat: 4 Beyoğlu - İstanbul Tel: 0 212 245 00 40

Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe - İstanbul Tel: 0 216 585 90 00

Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

La Cucina Italiana dergisinin isim hakkı
Condé Nast International Ltd.'ye aittir.
25 Maddox Street / London / W1S 2QN
Tüm hakları saklıdır.

La Cucina Italiana, Condé Nast International Ltd. ile yapılan
lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN
HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.

Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.



In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert,
Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina
Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé
Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit,
Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast
Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK

Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair,
Condé Nast Traveller, Glamour,
Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion &
Design, Ars Technica

France

Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD
Collector,
Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy

Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast
Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory,
La Cucina Italiana, CNLive

Germany

Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain

Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones,
Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan

Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan

Vogue, GQ

Mexico and Latin America

Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico,
GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India

Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:

Brazil

Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Published under License or Copyright Cooperation:

Australia

Vogue, Vogue Living, GQ

Bulgaria

Glamour

China

Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides,
Condé Nast Center of Fashion & Design

Czech Republic and Slovakia

La Cucina Italiana

Hungary

Glamour

Iceland

Glamour

Korea

Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style

Middle East

Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai

Poland

Glamour

Portugal

Vogue, GQ

Romania

Glamour

Russia

Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow

South Africa

House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style

The Netherlands

Glamour, Vogue

Thailand

Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok

Turkey

Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour

Ukraine

Vogue, Vogue Café Kiev

Hasbahçe Hatayi

Hayatın lezzeti



Hasbahçe Hatayi Yemek Takımı
Bone Porcelain • 90 Parça

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| 12 Supla Tabagi | 6 Adet Kucuk Kayik Tabak |
| 12 Servis Tabagi | 2 Adet Kucuk Kayik Tabak |
| 12 Yemek Tabagi | 1+1 Adet Corbalik + Kapak |
| 12 Corba Kasesi | 1+1 Sosluk ve Sosluk Altı |
| 12 Tatli Tabagi | 1+1 Tuzluk ve Biberlik |
| 12 Ekmek Tabagi | 1 Tuzluk ve Biberlik Altı |
| 2 Derin Salata Tabagi | 1 Kurdanlik |

içindekiler

mart 2018



24

8 Tadımlık

Gastronomi dünyasından haberler, keşifler ve öneriler

14 Ayın Mekanı

Avangard Türk Mutfağından Modern Çilingir Sofrasına

16 Keyif Notları

Erol Kaynar

Genç Şeflerden Gurme Lezzetler

18 Ev Yapımı

Granola

20 Çizme'den Bakış

Elvan Uysal Bottoni

Bir Aile Üç Lezzet

24 Ayın Sofrası

Aydan Üstkanat

Bir Kase Dünya

30 Şefin Günlüğü

Arda Türkmen

Kahveye Tatlı Eşlikçiler

34 Özel Dosya

Pirincin Yolculuğu

40 Bu Ay

Baharın Kraliçesi

46 Özel Dosya

Belçika'nın Gururu

54 Meraklı Kedi

İtalyan Usulü Kruvasan

56 Şef Bakışı

Venedik Usulü

60 Özel Menü

Mevsimin Armağanları

70 Yakın Plan

Pizzoccheri

74 Bizden Haberler

Özel Şef Gecelerinde Emilia Romagna Yemekleri

76 Keşif Yolculukları

Geçmiş ve Gelecek Arasında

80 Adım Adım Tarif

İspanaklı Dil Balığı Rulosu

81 İnfö

Ürünler, haberler



46



76



MART 2018

TARİF ALESSANDRO PROCOPIO
STYLING BEATRICE PRADA
FOTOĞRAF RICCARDO LETTIERI



30



34

ŞEHRİN EN GÜZEL MEKÂNI SİZİN MUTFAĞINIZ

Şıklığı ve modern tasarımıyla mucize lezzetler yaratan ankastreler
ev teknolojilerinin öncüsü Arçelik'te.



AYIN BLOGGER TARIFI

Bu ayki tarifimiz beslenme önerilerini ve sağlıklı tariflerini @fitrawberry adlı instagram hesabı üzerinden paylaşan stajyer diyetisyen ve şef Sena Çiçekyurt'tan. Çiçekyurt'un "Brownie Kurabiye" tarifini mutlaka deneyin. Bir adet olgun avokado, bir yumurta, 8 adet çekirdeği çıkarılmış hurma, bir tatlı kaşığı fıstık ezmesi, 1,5 çorba kaşığı keçiyoynuzu unu, 1,5 çorba kaşığı kakao, bir çay kaşığı kabartma tozu, 1/2 çay bardağı fındık içini rondodan geçirip puding kıvamında bir karışım elde edin. 30 gr bitter çikolata ekleyip karıştırın. Karışımı kaşıkla alıp parçalar halinde yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizin. Üzerlerine 30 gr bitter çikolata parçacığını paylaşın. 180°C fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumalarını bekledikten sonra servis edin.

Siz de blog yazarıysanız ve tariflerinizin dergimizde yer almasını istiyorsanız, ece.akturk@lucitirkiye.com adresine mail göndererek bize ulaşabilirsiniz.

AYIN İÇECEĞİ

Bu ay sizler için seçtiğimiz içeceği, şarküteri ürünleri ve peynirle hazırlayacağınız sandviçlerle denemenizi öneririz. İçeceğinize tatlılık veren ahududu reçeli, peynirin tadını öne çıkarır. Arzuya göre ahududu reçeli yerine portakal marmeladı da kullanabilir, günün her saati içebileceğiniz bir kokteyl de yapabilirsiniz. 3-4 cm'lik bir bezeyi shaker kabında havanla döverek ufalayın. 4 cl limon suyu ve 2 tatlı kaşığı ahududu reçeli ekleyin. Uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak reçelin çözülmesini sağlayın. Bir bardağa buz doldurup reçelli karışımı ilave edin. Üzerini zencefilli soda ile doldurun. Taze ahududu ve nane yaprakları ile süsleyin.



TADIMLIK

KIBRIS'IN LEZİZ KÖK SEBZESİ

Tropik iklimleri seven kolokas, Kıbrıs'ta birçok yemeği yapılan bir kök sebze. Afrika, Güney Asya, Pasifik Adaları ve Hint Okyanusu kıyılarında bolca bulunan bu sebze, bizde özellikle Kıbrıs'ta kısmen de Mersin'de bilinen bir lezzet. Patates ile yer elması karışımına benzeyen kolokasın beyaz renkte bir gövdesi var. Gövdesinden çıkan dalların her biri, ufak birer kolokasa benziyor. Bu dallar da kesilip bullez adıyla pazarlarda satılıyor. Birer minyatür sebze olan bullezler daha çok kızartılarak tüketiliyor. Yıkamadan kabuğu soyulan kolokas, doğrandıktan sonra yahni gibi pişirilip et ve balık yemeklerinin eşlikçisi olarak sunuluyor. Kıbrıslıların en çok tercih ettikleri ise etle birlikte pişirilen kolokas yahnisi. Yolunuz Kıbrıs'a düştüğünde bu leziz sebzenin tadına bakmayı unutmayın!



HATAY LEZZETLERİ EVİNİZDE

Lezzet tutkunlarının her daim göz bebeği olan Hatay mutfağı, her damak zevkine hitap eden enfes tatlarla dolu. Kısa bir süre önce UNESCO tarafından "Gastronomi Şehri" seçilen Hatay'ın aklı düşünce ağızları sulandıran lezzetlerine artık kolayca ulaşmak mümkün. Bu özel

mutfağı sevenleriyle buluşturan Ova Antakya, doğaya zarar vermeden elde edilen ürünleri ve bunlarla hazırlanan gıdaları facebook ve instagram hesapları üzerinden siparişle adresinize kadar ulaştırıyor. Ev yapımı domates salçası, nar ekşisi, günlük süt, humus, yumurta, yeşil zeytin, kömbe, içli köfte, kabak tatlısı ve daha bir çok ürün için Ova Antakya'nın sosyal medya hesaplarına bir göz atın. @ova.antakya



KAHVELERİN PIRLANTASI

Dostlarla sohbeti koyulaştıran, güne keyif katan, zindelik veren kahve, günlük hayatın vazgeçilmezleri arasında. Ne mutlu ki artık bir çok çeşidiyle birbirinden özel kahveler bulma imkanımız var. Starbucks'ın kısa bir süre için Türkiye'deki kahve severlerin beğenisine sunduğu Jamaica Blue Mountain®, "Kahvelerin Pırlantası" olarak bilinen özel bir seçenek. Jamaika'da sadece Blue Mountain adı verilen yüksek tepelerde yetişen bu kahve, üretim alanının darlığı nedeniyle sınırlı miktarda elde edilebiliyor. Jamaica Coffee Industry Board (Jamaica Kahve Endüstrisi Komitesi) sertifikası taşıyan, zengin tat ve karaktere sahip olan bu leziz kahveyi tatma fırsatını kaçırmayın. Starbucks Reserve® Jamaica Blue Mountain®'ı Starbucks Reserve mağazalarında ve seçili Starbucks'larda bulabilirsiniz.

macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA
NELER OLUYOR?
BİZİ TAKİP EDİN!
#kutlamayadeğer



TWITTER
/macrocenterTR



INSTAGRAM
/macrocenterTR



FACEBOOK
/macrocenterTR



PINTEREST
/macrocenterTR



macromore.com



MUTLAKA DENEYİN!

St Regis Brasserie'nin menüsünde yer verdiği glütensiz lezzetlerden biri de incirli kek. Tatlı krizlerine birebir olan bu glütensiz kekin tarifini Executive Sous Chef Özgür Üstün bizlerle paylaştı. Kuru incirleri haşlayıp blenderden geçirerek 175 gr incir püresi elde edin. 100 gr yumurtayı benmaride çırparak kabartın. 150 gr nohut unu ve 9 gr kabartma tozunu 50 gr süt ve 50 gr ayçiçek yağı ile karıştırın. Çırpılmış yumurtaya ilave edip hacmini kaybettirmeden nazıkçe karıştırın. Bu sayede kekiniz daha kabarık görünecektir. Hazırladığınız incir püresini ilave edip bir tur daha karıştırın. Karışımı yağlanmış tepsiye alıp 150°C'de 1 saat pişirin. Ilıdıktan sonra kesip dikdörtgen şeklindeki çikolata parçaları arasında krema ve karamel sos eşliğinde servis edin.

40 GÜN 40 GECE KUTLAMA

40 gün 40 gece kutlama sadece masallarda olur sanıyorsanız yanılıyorsunuz. Mövenpick Otelleri 1948 yılında İsviçre Zürih'te hizmete giren ilk Mövenpick restoranının 70. yılını tüm otellerinde tam da böyle kutlamaya hazırlanıyor. Bir lezzet festivaliyle taçlandırılacak kutlamalar 10 Mart-20 Nisan tarihleri arasında gerçekleştirilecek. 70. yıl şerefine hazırlanan menüde en popüler Mövenpick imzalı yemeklerin yanı sıra dünya mutfaklarından ve gastronomi trendlerinden ilham alınarak yeniden yorumlanan favori tatlar var. 70 yıllık tecrübeyle yeniden yorumlanan klasik Mövenpick lezzetlerini keşfetmek için rezervasyon yaptırmayı unutmayın.



ASYA MUTFAĞINI SEVENLERE

Doğu'nun gizemli mutfaklarını Batı'nın pişirme teknikleri ile sunan ISOKYO, Zorlu Center'ın yeni lezzet duraklarından. Pan Asya mutfaklarına ait tatları İstanbul'a taşıyan mekan, Raffles İstanbul'un 1. katında hizmet veriyor. Misafirlerini eşsiz ve yenilikçi lezzet deneyimleriyle şaşırtan ISOKYO'nun menüsünde Çin, Japonya, Tayland, Vietnam, Kore gibi Uzakdoğu mutfaklarının özel lezzetleri müthiş bir uyumla harmanlanmış. Tatlı ve baharatlı tatları dengeleyen Thai seçenekleri, Kore'den fermente ürünler, Japonya'dan umami çeşitleri ve Çin yemekleri... Şık ve canlı atmosferiyle yemek yeme keyfini unutulmaz bir deneyime dönüştüren mekanın mutfaklarını aynı zamanda mekanın şefi de olan Raffles İstanbul Executive Chef Clinton Cooper yönetiyor.



EVİNİZİN ŞEFİ OLUN!

Mutfakta kendinizi geliştirmek istiyor ama zamanım yok diyorsanız, 123 yıllık mutfak sanatları okulu Le Cordon Bleu İstanbul'un yeni düzenlemeye başladığı hafta sonu eğitimlerini kaçırmayın! 10 Mart-12 Mayıs tarihleri arasında verilecek eğitim, her cumartesi 6 saatten oluşmakta. Profesyonel mutfaklarda dört Fransız, bir İsviçreli ve bir Türk eğitmen şef

önderliğinde yapılacak derslerde, çeşitli teknikler ve püf noktalarını öğrenerek sevdiklerinize harika sofralar sunma imkanını yakalayabilirsiniz. Üstelik eğitimin sonunda Le Cordon Bleu sertifikası da almaya hak kazanacaksınız. Ayrıntılı bilgi için ozyegin.edu.tr adresini ziyaret edin.

İSTANBUL ALAÇATI LEZZET HATTI

Kanyon "Pop Up Restoran" etkinlikleri devam ediyor. Dude Table organizasyonu ile gerçekleştirilen etkinlikte bu ayın konukları, Alaçatı Tatlıcısı İmren'in şefleri Ekrem Hayri Ölmezer ve Eren Ölmezer. Welldone'a konuk olacak şefler, en özel lezzetlerini Welldone'ın şefi Rıza Belenkaya ve ekibi ile birlikte hazırlayıp sunacaklar. 10-11 Mart tarihleri arasında sunulacak menü kahvaltı ve tatlılardan oluşuyor. Limon kabuğu reçelinden lor üzerinde karadut reçeline, pişiden boyoza birçok lezzetle hazırlanan kahvaltı ile sakızlı kurabiye, lor kurabiyesi ve sakız tatlısı Alaçatı'yı İstanbul'a taşıyan tatlar olarak misafirlere sunulacak. Kahvaltı saatlerinde gerçekleştirilecek etkinliğin detaylarını Kanyon ve Dude Table'in sosyal medya hesaplarından da takip edebilirsiniz.



Göz kararı değil, tam kıvamında.

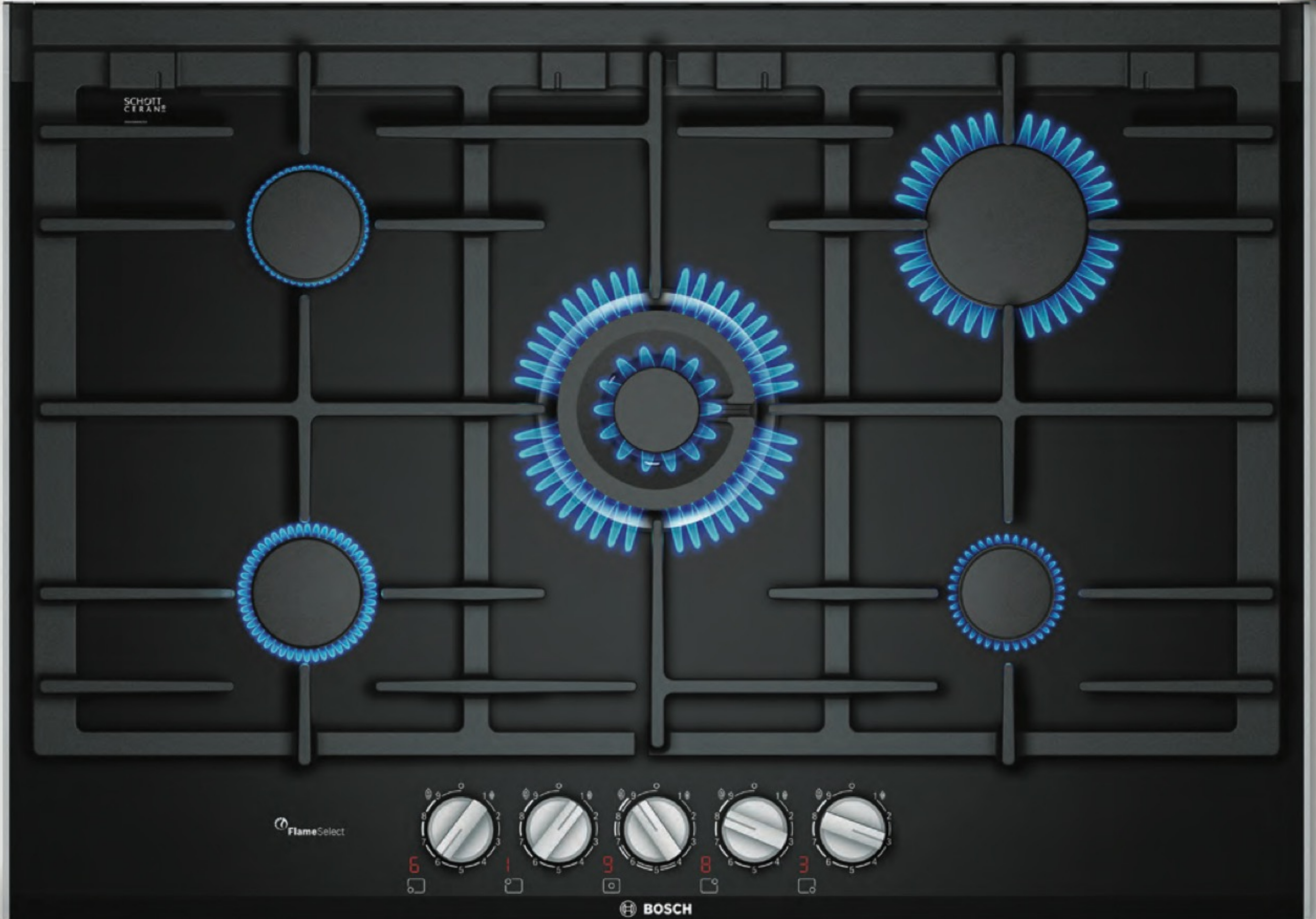
**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

**FlameSelect**

FlameSelect fonksiyonlu Bosch gazlı ocaklar ayarlanabilir 9 hassas güç kademesi ile mükemmel pişirme sonuçları sunar.

www.bosch-home.com.tr





LOUIE

Şehrin içinde, karmaşadan uzak bir mekan arayışı içinde olanlar Ukalife'in yeni markası Louie'de aradıkları sakın ve keyifli ortamı bulabilecekler. Akasya AVM'de açılacak mekanın menüsü de ortamı kadar iddialı. Ukalife'in CEO'su Uğur Karabayır, Louie'de farklı bir gastonomi deneyimi yaşatmayı hedeflemiş. Dünya mutfağı lezzetlerinden oluşan menü, Ukalife Master Chef'i Nihat Sancar'ın imzasını taşıyor. Akdeniz etkilerinin ağırlıklı olduğu menüde "peynirli arancini", "acılı mayonez ile sunulan ördekli arancini", "kaburga tandır dolgulu taze fırın patates", "36 saat pişmiş teriyaki soslu dana kaburga" gibi ilgi uyandıran lezzetler var. Louie'nin dekorasyonu İç Mimar Erhan Sağır tarafından tasarlanmış. Kısa sürede İstanbul'un prestijli mekanları arasında yer alacağı düşünülen Louie, kendine özgü çizgisiyle yakında misafirlerini ağırlayacak.

Akasya AVM Acıbadem Mah. Çeçen Sok.; Üsküdar



GREECOLOGY

Yunan ve Akdeniz mutfağından mezeleri, birbirinden leziz deniz mahsulleri, gyro (Yunan dürümleri) ve souvlaki'leri (Yunan şiş kebapları) ile İstanbul'da Yunan Adaları keyfi yaşatan Greecology, mimarisiyle de dikkat çekiyor. Mekanın girişindeki heybetli sütunlardan perdelere kadar her şey bu atmosfere uygun tasarlanmış. Şef Gökhan Satık tarafından hazırlanan menünün favori lezzetleri ballı ahtapot ve 5 saat fırında pişirilerek hazırlanan dana kaburga youvetsi. Kahvaltı menüsü ise zengin peynir çeşitlerinden ev yapımı reçellere, gözlemelerden humusa her damak tadına uyan lezzetlerle dolu. Mekanın kokteylleri Jigger İstanbul danışmanlığında hazırlanmış. Her gün 10.00-01.00 saatleri arasında açık olan mekanda hafta sonları DJ performansı ve canlı müzik de var.

Maslak 1453 Cadde. C7 Blok No:87 Maslak, Sarıyer; 0212 803 78 78



NABU

Karaköy'ün 30 odalı tasarım oteli Nabu Karaköy, Şef Matteo Bertuletti önderliğindeki restoranı Nabu Italian Gastropup ile enfes İtalyan lezzetlerine imza atıyor. Çarpıcı mimarisi ve minimal tasarım anlayışıyla misafirlerini ağırlayan otelin restoranı, fine dining lezzetleri ve eğlenceli partilere ev sahipliği yapan pub kısmıyla keyifli bir mekan. Leziz yemekleri ile olduğu kadar güler yüzüyle de kalpleri fetheden Şef Matteo Bertuletti ve mutfak ekibi, menülerinde kahvaltı, öğlen ve akşam yemekleri için İtalyan mutfağından farklı seçenekler sunuyor. Yemek servisi 08.00-22.00 arasında yapılıyor. Saat 22.00'den itibaren canlı performanslar ve DJ'ler ile geceye devam ediyor.

Murakıp Sokak 13; Karaköy; 0212 245 11 00



MICHELLE BRASSERIE

Vadistabul'da ilk şubelerini açan Michelle Brasserie, şık tasarımıyla tam bir Fransız esintisi yaratıyor. MUST Nişantaşı ile yeme içme dünyasında güçlü bir çıkış yakalayan ForBiz Grup'un yeni markası Michelle, günün her saatinde keyifli bir yemek molası için tercih edilebilecek bir mekan. Botanik bahçesi, girişte yer alan barı ve göz alıcı dekorasyonu ile olduğu kadar menüsüyle de özel. Mekanın mutfak koordinatörü Şef Kadir Aytekin. Çıtır marul salatası, tuna tartar, ılık deniz mahsulleri salatası gibi başlangıçlar, dana kaburga, köy tavuğu, ızgara somon ve ızgara levrek gibi ana yemekler menüdeki seçeneklerden sadece bazıları. Tatlılardan ise fıstıklı brownie, Nutella pizza, çikolatalı sufle, çikolatalı krokan pasta ve kestaneli pasta mutlaka denenmeli.

Ayazağa Mah. Cendere Cad. No: 109/C Sarıyer; 0212 223 23 93

STARBUCKS®
TEAVANA™
KÜÇÜK ZAMANLARA



ÇAYIN EŞSİZ DÜNYASINI KEŞFETMEK İÇİN
Bİ' KÜÇÜK ZAMAN YETER

Bir ara verip kendinizi dinlemeniz için
ihtiyacınız olan tek şey **küçük bir zaman...**
Dünyanın en kaliteli çay yapraklarını
sizin için özenle toplayıp demliyoruz.
Teavana ile zihninizi, bedeninizi ve
ruhunuzu canlandıracak modern
bir çay yolculuğuna davetlisiniz...





Saat yönünde:
Watergarden Dudak
Payı şık ve rahat
bir dekorasyona
sahip; akşamları
mekanda çilingir
sofrası konseptinde
lezziz mezeler
servis ediliyor;
öğle menülerinde
ise klasik Türk
mutfağından
lezzetler var.



AVANGARD TÜRK MUTFAĞINDAN MODERN ÇİLİNGİR SOFRASINA

Orta Asya, Osmanlı, Cumhuriyet dönemi ve günümüz Türk mutfağından yemekler sunan yeni nesil Türk lokantası Dudak Payı'nın ikinci şubesi Watergarden İstanbul'da açıldı.

Türk mutfağının ve meyhane kültürünün yeni nesil temsilcilerinden Dudak Payı, ikinci şubesiyle Watergarden İstanbul'da. Mekan öğlen menüsünde Türk mutfağından lezzetleri modern yorumlarla sunuyor. Akşamları ise başta Ege mutfağından olmak üzere Türkiye'nin yedi bölgesinden seçilmiş tarihi ve klasik mezelerle konuklarını ağırlıyor. Restoranda ayrıca sabah kahvaltısı ve beş çayı için de seçenekler bulmak mümkün.

Menülerini hazırlarken Orta Asya, Osmanlı ve Cumhuriyet'in ilk yılların-

dan günümüze ulaşan Türk mutfağını titizlikle araştırmışlar. Bu dönemlerden derledikleri klasik tariflere kendi modern yorumlarını ekleyerek menüyü oluşturmuşlar. Mezelerden deniz börülceli cacık, Ege sakız kabağıyla hazırlanan kaskarikas, ahtapot ve karidesli teke salatası mutlaka denenmeli. Ara sıcaklardan ıspanak, patates ve Ezine peyniriyle yapılan fangos mücver, kuzu gömleğine sarılı mini köfte, ızgara saray böreği, ana yemeklerden ağır ateşte 5-6 saat pişirilip iç pilav eşliğinde sunulan kuzu tandır, tatlılardan ise güveçte fırın tahin kürek

helvası, fıstıklı dondurma eşliğinde rulo olarak servis edilen modern künefe menünün farklı lezzet deneyimleri sunan ve merak uyandıran özel tabaklarından.

Dudak Payı'nın kurucusu, Lunch Box restoranlarının da sahibi Erkan Şahintürk, Türkiye genelinde yeni şubeler açmaya devam edeceklerini, Ortadoğu başta olmak üzere yurt dışında da büyüme hedefleri olduğunu belirtiyor.

Lezziz bir sofrada, bol sohbetli, keyifli bir akşam geçirmek isteyenler Dudak Payı'na mutlaka uğramalı.

www.dudakpayi.com.tr

ARÇELİK'TEN USTALIK ESERİ

Profesyonel mutfak makinesi Multi Şef'le
mutfakta geçirdiğiniz her an daha pratik,
daha keyifli!


Multi Şef
PROFESYONEL MUTFAK MAKİNESİ





kaynar@eksenistanbul.com

Selçuk Yöntem

GENÇ ŞEFLERDEN GURME LEZZETLER

*İşini aşkla yapan iki şefin mutfaklarına
konuk oluyoruz bu ay...*

Aila

Selçuk Yöntem'in Mecidiyeköy Artı Sahnesi'ndeki prömiyerine gitmek üzere yola çıktım Nişantaşı'ndan. Oyun 20.30'da başlıyor. İstanbul trafiği malum. Hele o saatlerde... Akşam yemeğimi oyunun sahneleneceği mekana yakın bir yerde yemeye karar verdim. Birçok dostumdan duyuyordum **Aila-Dokuzse-kiz** ismini. Fırsat bu fırsat gittim. Erken gitmişim, hazırlık yapıyorlardı. 18.00 itibarıyla açılıyormuş. Yerimi ayırmalarını rica ettim. Otelin lobisine geçtim. Zaman geçirmek için.

Aila ismini Safiye Ayla'dan esinlenerek koymuşlar. Malum Safiye Ayla yıllara damgasını vurmuş klasik Türk sanat müziği sanatçısı. İsminden de anlaşılacağı üzere meze ağırlıklı modern bir meyhaneye. Fonda Türk sanat müziği ve Türkçe pop şarkılar çalıyor. Aila, Fairmont Quasar Otel'in içinde. Mecidiyeköy'de. Ama mümkün olduğunca otelden ayrı duygusunu vermeye çalışıyorlar. Teras bölümü de var. Kış olduğu için henüz açmamışlardı. Hem otelin hem de restoranın kapısı maalesef ana cadde üzerinde değil. Ben bile kapısını bulmakta zorlandım. Yakın zamanda cadde tarafından giriş vereceklermiş. Yönetim de farkında sıkıntının. Dekorasyon son derece modern. Mezeler de ayak uydurmuş dekora.

Şefin leziz mezeleri

Şef **Umut Karakuş**'un hazırladığı her mezenin bir hikayesi var neredeyse. Zevkle anlattı. Anneanne tarafı da Ermeni kökenli olunca durum anlaşıldı. Çok şey öğrenmiş anneannesinden ama kendi yorumlarını da katmış hazırladığı mezelerle, yemeklere. Hatta tatlılara. Pek her yerde rastlayacağınız cinsten değil menü. Füzyon da diyebiliriz. Son yılların moda deyimi ile. Ağrı'da doğmuş Karakuş. Le Cordon Bleu'da pastacılık ve mutfak eği-



Saat yönünde:
Aila'dan bir
görüntü; hardallı
levrek; şef Umut
Krakuş ile.

timi almış. 10 yıldır Anadolu mutfaklarını çalıştırmış. "İspanyolların tapası ne ise meze de o" diyerek yola çıkmış şef. 8 ay olmuş Aila'nın başına geleli.

Şefin bir projesi var ki beni çok etkiledi. Adı **Baharat Kütüphanesi**. Atık ürünleri baharata çeviren bir proje. Bu proje ile ürün israfının önüne geçmeyi öngörmüş. Her şeyi kullanıyorlar; pancar posasından pazı sapına, muz kabuğundan portakal kabuğuna kadar. Aila'nın mutfaklarını kurarken bu mantıkla yola çıkmışlar. Tamamen yerli ürünlerle hazırlanan bir menü yapmışlar. Verdiğimiz siparişleri beklerken şefin tadımlığı (amuse bouche) geldi. Akabinde masamızın üzeri mezelerle doldu. Bu yemekler, tadımlar benim gibi kilo kontrolü yüksek birini bile baştan çıkartacak lezzette. Durum böyle olunca kilo almak kaçınılmaz oluyor. Çok dikkatli davransam da.

Neler mi sipariş ettik, buyurun hepsini sizler için not ettim:

- Biber borani** Domates tozu, maydanoz yağı, yoğurt cipsi, yeşil biber ve yoğurt
- Topik** Mürekkep, nohut, portakal, yoğurt tozu, elmalı soğan marmeladı
- Pastırma turşusu** Aydın inciri, keçi peyniri, deve sucuğu tozu, sumak ekşisi ve antrikot pastırma
- Babaganuş** Kaymak cipsi, domates tozu, karalahana, çörek otu
- Hardallı levrek** Rezene, deliziya taneli hardal, pancar tozu, haşhaş, maydanoz yağı
- Nazuktan** Yoğurt kaymağı, safran, kuru patlıcan, gül kurusu, file badem, pancar yağı
- Lavantalı ahtapot** Sous vide ahtapot, peynirli vişne kreması, pazı, tarhana
- Kireçte balkabağı** Enjekte edilmiş kaymak, hibiskus, Sivas kalbura bastı kırıntısı, balkabağı tozu, ceviz rendesi



Saat yönünde: Şef Pinar İshakoğlu; limoncello soslu, yeşil zeytin tapenad dolgulu buharda levrek; manda burrata peynirli ızgara şeftali salatası.

Pınar İshakoğlu Kişiyeye özel şef

Pınar'la Nişantaşı'nda açtığımız İtalyan restoranında rastlaştık ilk defa. Talip olmuştum mutfakta çalışmaya. Efsane şefimiz Maurizio'nun yanında. Israrla ve inatla çalıştı. Çok şey öğrendi **Maurizio Morelli**'den. Biz konsept değişikliğine gittik. Dolayısı ile İtalyan restoranını kapattık. Uzun süre haber alamadım Pınar'dan (İshakoğlu). Geçen hafta karşıma çıktı. Başladı anlatmaya neler yaptığını.

İşte hikayesi;

Pınar İshakoğlu, kurduğu şirketle dünyada büyük trend olan **private chef** (kişiyeye özel aşçılık) servisini Türkiye'ye ilk sunan isim. Mutfak macerası annesinden gizli yaptığı kek ile 6 yaşında başlamış olsa da, kariyerini tutkusuyla buluşturması 2009 yılında gerçekleşti. Londra'da işletme eğitimi alıp moda dünyasında Dolce&Gabbana, Ted Baker, Paul Smith gibi önemli markalarla çalışmasının ardından, hayalini kurduğu meslek için MSA'nın (Mutfak Sanatları Akademisi) Chef&Owner bölümünde eğitim gördü. Birincilik aldığı bitirme projesiyle eğitimini tamamladı. Yeni kariyerine İstanbul Eksen Group ile Cento per Cento'da başladığı sırada ünlü İtalyan şef Maurizio Morelli ile çalıştı. Daha sonra Morelli'nin ekibinde Londra'nın köklü

Fine Dining restoranı Latium ve Italian Trattoria Briciole'de sous chef olarak görev yaptı. Takip eden 2 sene, Londra Soho House'da pastry chef olarak çalıştı. İshakoğlu kurduğu marka ile yoluna "private chef" olarak devam ediyor. Tüm bunlara ek olarak her salı Digitürk beIN GURME kanalındaki 5 şef programında yeni lezzetler ve fark yaratan sunumlarıyla izleyicileriyle buluşuyor. Bilginiz olsun.

Peki nasıl çalışıyor?

Konsept ve tercihlerinizi dinliyor, yorumluyor. Menüü planlıyor. Gerekirse Fransa'da yediğiniz ve aklınızda kalan o tabağı evinizin konforunda size sunabiliyor. Alışverişini de, masa styling'ini de kendi yapıyor. Ayrıca misafirlerinize hazırladığı her tabağı anlatıyor. Hatta yemeğin sonunda kahvenizi de yaptıktan sonra mutfağınızı nasıl bulduysa öyle bırakıp size veda ediyor.

Bir de **Şefin Masası** var İshakoğlu'nun. Florya'da kurduğu yemek atölyesinde. Yani sizi mutfağında ağırlıyor. Nasıl mı? Özel bir yemek deneyimi için maksimum 10 kişilik bir ekip oluşturunuz. Menü ve detayları konuşuyor ve kendinizi Pınar'a bırakıyorsunuz. Yaratıcı ve eğlenceli tatlar sırayla masanıza geliyor.

Bilgi için Pınar İshakoğlu:

0212 663 00 98

EV YAPIMI

GRANOLA

*Biraz süt veya yoğurt ile kahvaltıda
ya da ara öğünlerde keyifle
tüketebileceğiniz granolanın en güzeli
tabii ki ev yapımı olanı!*

TARİF JOELLE NEDERLANDS **STYLING** BEATRICE PRADA
FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI



TARİF

(Yaklaşık 600 gr için)

150 gr yulaf ezmesi
60 gr kavrulmuş fındık
60 gr agave şurubu
60 gr kabuklu ve kabuksuz badem
50 gr arpa gevreği
50 gr kuru üzüm
50 gr kurutulmuş turna yemişi
40 gr esmer şeker
40 gr kaju fıstığı
20 gr kabak çekirdeği
20 gr ay çekirdeği
20 gr kara buğday patlağı
20 gr amarant patlağı
Ayçiçek yağı

Yulaf ezmesi, patlamış tahıllar ve kuruyemişleri bir kasede birleştirin. Esmer şeker, agave şurubu, 60 gr su ve 30 gr ayçiçek yağını bir tavaya alıp kaynama noktasına gelinceye kadar pişirin. Ocağı kapatıp kuruyemişli karışımı ekleyin. İyice karıştırıp yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye bir cm kalınlığında bir kat olarak yayın. 160°C fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Turna yemişi, kuru üzüm, kabak çekirdeği ve ay çekirdeklerini ilave edin. Hazırladığınız granolayı yoğurt veya süt ile tüketebilirsiniz. Arzuya göre taze meyvelerle tamamlayın. Hava almayan sıkıca kapalı kaplarda 2-3 hafta saklayabilirsiniz.

NASIL DOĞDU?

Granola müslinin fırınlanmış halidir. İsviçre Almancasında müsli "mama" anlamına gelir. Müslinin mucidi 1867-1939 yılları arasında yaşayan diyet uzmanı, integral ürün temelli beslenmenin öncüsü ve krudizmin (çiğ ürünlerle beslenme) kurucusu Doktor Maximilian Oskar Bircher-Benner'dir. Orijinal tarif çiğ yulaf gevreği, kuru meyve, doğru bir kalori katkısı ve lifli beslenmeyi garanti etmek için de yağlı tohumlar içeriyordu. Tatlılığı sadece meyvelerle sağlanan "Bircher-müsli"yi sadece bir yiyecek olarak değil, sağlıklı yaşam felsefesiyle yaratılmış bir besin olarak düşünmek gerekir.

Lujo
ART & JOY

ARE YOU
NOT ORDINARY?



BODRUM / **APRIL 2018**
lujohotel.com



elvan.uysalbottoni@lcturkiye.com

BİR AİLE ÜÇ LEZZET

İtalya'nın yemek yayınları konusunda en zengin yayınevlerinden Giunti, geçen sene Roscioli'nin hikayesinin ve tariflerinin anlatıldığı koskocaman, harika bir kitap yayınladı. Noel hediyesi olarak elime geçen kitapla, bu kadar iyi bildiğimi düşündüğüm yer hakkında ne kadar az şey bildiğimi fark ettim. Bilenine bilmeyenine biraz Roscioli anlatalım, mutfağının sırları arasında gezinelim dedik.

Roma'ya yolunuz düşerse mutlaka Roscioli'ye gidin desem, sağır sultan biliyor diyeceksiniz. Daha önce söyledim, yine söylüyorum. Roma'ya geldiğinizde Roscioli fırın, Roscioli şarküteri restoran ve ailenin son üyesi Roscioli caffè'den en azından birine uğramadan şehri terk etmeyin. Şimdi de sağır sultanın duymadığı kısma geçelim.

Roscioli ailesi aslen Marche bölgesinden. Fırıncılık aile geleneğinde var. Roma'ya Roscioli ailesinden ilk dayılar göç ediyor. Şehrin farklı yerlerinde fırın açıyorlar. Marco Roscioli'nin annesi de kardeşlerini izleyip Roma'ya göçüyor. Bugün iki kuşağın birlikte çalıştığı fırın, restoran ve kafe'den oluşan üç farklı dükkanın korucusu baba Marco Roscioli dayısının çırağı olarak işe başlıyor. Ticarete yatkınlığı nedeniyle, Amerika'dan getirttiği özel bir tost ekmeği makinası ve kendi geliştirdiği özel tost ekmeği formülüyle şehirde ün kazanan dayısının pazarlama işine bakıyor. Dayısının yardımıyla 1972 yılında, fare yuvası halindeki fırını satın alıyorlar. Şehrin en sevilen meydanlarından Campo dei Fiori'nin arka sokaklarında Roscioli fırını böylece açılıyor. Roma'nın Yahudi mahallesinin kıyısındaki fırının başarısında baba Marco Roscioli'nin Yahudi cemaati ile kurduğu iyi ilişkinin payı büyük. Hristiyan olduğu halde Yahudi komşularının güvenini kazanan Roscioli, kosher ürünleriyle bölgede yerini iyice sağlamlaştırır. Marco Roscioli, Ayda bir kez arabasına atlar, zamanın tek kosher ürün dağıtıcısı Milanolu bir firmadan alışveriş yapar ve Roma'daki fırınında diğer kosher ürünlerle satar. Bu şekilde sıradan bir fırının sınırlarını aşan Roscioli yine de her şeyden önce fırındır. Via Dei Chiavari'deki yıllardır severek alışveriş yaptığım bu fırının 24 saat çalıştığını "Roscioli il Pane, la Cucina e Roma" kitabından öğrendim. Kepenkler kapan-



Üstte: Roscioli ailesinin temsilcilerinden Alessandro ve Pirluigi Roscioli. Altta: Roscioli mutfağının Tunus kökenli efsane şefi Nabil Hadj Hassen.

dıktan sonra da fırın çalışmaya devam ediyor. Gece vardiyası 12'de başlıyor. İlk önce Lariano cinsi ekmeğin hamurunu hazırlıyorlar, ardından kamutundan kepekisine diğer ekmecekler. Fırından ilk ekmecekler sabaha karşı 3.30 sularında çıkıyor. Beşte iki adım ilerdeki Roscioli şarküteri restorana ve Roma'da Roscioli'nin ürünlerini satan seçkin mağazalara doğru yola çıkıyorlar. Sürekli dolu olan Roscioli fırını, Roma'ya gelen turistlerin ayak üstü kaliteli pizza yedikleri, normal bir fırından pek farkı olmasa da dünya basınında sıkça yer alan bir "ünlü".

Hikaye fırında başlasa da bugün Roscioli dendiğinde akla şarküteri restoran, Via dei Giubonari'deki mekanları geliyor. Roma'nın en iyi carbonara'sı olarak ün yapan Roscioli, kentin en kaliteli restoranlarından ve aynı zamanda harika bir





Via dei Chiaveri'deki Roscioli fırınında her gün 24 saat çalışarak ekmek ve leziz hamur işleri üretimi yapıyor.

ustaların ustası Gualtiero Marchesi'yi bile memnun etmeyi başarmış bir şef.

Roscioli ailesinin son ferdi Roscioli Caffè, Via dei Giubonari'de restoranın hemen yanı başında. İtalya'nın en iyi kahvelerinden Giamaica caffè kullanıyorlar. Kahve yanında içinde portakal dilimleriyle demlenen suyla servis ediliyor ki su kahve kadar leziz. Tatlılardan, şaheser sandviçlere en son Roscioli en çok "can yakan". İnsan girer girmez tezgahdaki her şeyi yemek istiyor. Güler yüzlü çalışanları da işin cabası. Roscioli üçlemesinden birkaç tarif...



PANE AZZIMO

Yahudi geleneğinin önemli unsurlarından mayasız kepekli ekmek hem sağlıklı hem lezzetli.

40 parça için

- 1 kg kepekli un
- 480 gr şişe suyu
- 150 gr tereyağı
- 15 gr tuz
- 100 gr sarı susam
- 20 gr bal
- 15 ml sızma zeytinyağı

Tüm malzemeler robotta 10 dakika karıştırılıyor. Suyun ılık, tereyağının oda sıcaklığında olması gerekiyor. Yoğrulan

dükkan. Peynirinden, tereyağına, makarnasından, çikolatasına şarabına klasik bir şarküteride yapabileceğiniz tüm alışverişi yapabiliyorsunuz. Yorulduysanız şarküterinin önündeki tezgahda bir şeyler atıştırabiliyorsunuz ya da adama-kıllı bir şeyler yiyeyim dersiniz saygın bir restoran ortamında Roma mutfağının en başarılı yemeklerini yiyorsunuz. Restoran Roscioli bugünkü halini müdavimlerinden, Gambero Rosso dergisinin kurucusu ve yıllarca yöneticisi olan Stefano Bonilli'ye çok şey borçlu. Roscioli Ailesi desteği, eleştirileri, tavsiyeleriyle Bonilli'nin gelişmelerine yaptığı katkıyı her fırsatta dile getiriyorlar. Peynir tezgahının hemen yanındaki 14 numaralı masa Bonilli'nin. Campo Dei Fiori meydanında oturan üstad Roscioli'ye uğramadan evine gitmiyor. Evinin bir nevi ikinci salonu oluyor Roscioli. Elisia Menduini'nin yazdığı Roscioli kitabının Bonilli'ye adanmış olması kimseyi şaşırtmıyor. İtalyan mutfağının 80'lerden bu yana yaşadığı evrimin baş kahramanlarından biri olan Bonilli'yi birkaç yıl önce kaybettik. Roscioli'de 14 numaralı masada Bonilli'yle sofraya paylaşılmış olmanın mutluluğu ve hüznüyle burada da üstadı saygıyla anıyorum.

Roscioli'nin küçüklüğüyle (10 metrekare) meşhur mutfağının kaptanı Tunuslu şef Nabil. Tunus'a İtalya'dan daha yakın Pantelleria Adası'na turist olarak

giden Nabil, adaya sevdalanıyor ve orada kalmaya karar veriyor. Adada bulaşıkçılık yaparak başladığı kariyeri Roscioli'nin mutfağına kadar uzanıyor. Aslında Nabil ve Roscioli şarküteri restoran birlikte yıldızlaşıyorlar. Sicilya sonrası, Bocusse'ün öğrencilerinden Jaloux'nun iki yıllık Roma macerasında Fransız tezgahından geçen Nabil, büyük ölçüde şans eseri Roscioli'de buluyor kendini. Ciddiyeti, hızı ve yemeklerinin lezzeti sayesinde deneme sürüşünden başarıyla çıkıyor ama Roma mutfağı hakkında bir şey bilmiyor. Roma mutfağının en önemli isimlerinden Arcangelo Dandini'nin rehberliğinde Roma mutfağına da kısa zamanda hakim oluyor ve bugün Roma'nın en iyilerinden. Roma'nın, İtalya'nın, dünyanın en ünlü şefleri Roma'ya gelir gelmez soluğu onun yemeklerini tatmakta alıyorlar. En büyük hayranlarından biri Massimo Bottura, kitap için bir de önsöz yazmış şef. Yine kaptan öğrendiğime göre, Müslüman olan Nabil, kendi yaptığı, şehrin en meşhuru olan Carbonara makarnasını hiç tatmamış. Guanciale (domuzun yanak yağından yapılan bir pastırma) ve çiğ yumurta ile hazırlanan bu makarna son derece sade ama kıvamını tutturmak bir sanat, Roma geleneğinin belki de en zor yemeği. İçinde Guanciale kullanıldığından Nabil yaptığı makarnanın tadına asla bakmamış. Yaptığı yemeklerin huyunu suyunu, renginden kokusundan anlayan Nabil,

hamur 1 saat dinlendiriliyor. Krakerden daha kalın ama epey ince bir tabaka halinde açılıyor. Dörtgen ya da kare şeklinde kesilip, üzerleri çatalla delinip en az 220 derece fırında 25 dakika pişiyor.



BRUTTI MA BUONI (ÇİRKİN AMA LEZZETLİ)

Özensiz şekilleriyle literatüre “çirkin” olarak geçen bu bisküviler Roscioli fırının en sevilen ürünlerinden.

- 1 kg fındık (Viterbo fındığı tavsiye ediyorlar)**
- 1 kg şeker**
- 400 gr yumurta beyazı**
- Tuz**
- Zeytinyağı**

Öncelikle fındıklar kavurulup eziliyor. İrili ufaklı olmaları gerekiyor. Aynı boyda ezmek için uğraşma zahmetine katlanılmıyor. Yumurtanın beyazı biraz tuzla çırpılarak bulut kıvamına geliyor. Önce fındığı şekerle, sonra fındıklı şekeri yumurtanın kabarmış beyazıyla karıştırıyorsunuz. Kalınlığı en az iki cm olan, mümkünse bakır tencerede 45 dereceyi geçmeyecek ısıda karışım pişiriliyor. Elastik bir kıvama geldiğinde ateşten alınıp düz bir yüzeye yayılıyor, evde tezgah mermerse mükemmel. Tezgah üzerinde hafif spatula darbeleriyle soğutulan karışım sıkma poşetine alınıyor. 4-5 cm çapında diskler şeklinde yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıkılıp fırına veriliyor. 150 derecede 25 dakika pişiyor. Fırın kağıdı üzerinde pişirerek daha az yağ kullanılabiliyor.



BURRO E ALICI

Ançüez hamsili ve tereyağlı makarna Roscioli'nin en sade en lezzetli yemeklerinden.

- 360 gr spagetti**
- 240gr Fransız tereyağı**
- 220 gr zeytinyağında korunmuş hamsi ançüez**

Roscioli Puglialı üretici Cavallieri'nin nişasta açısından zengin spagettisini kullanmayı tavsiye ediyor. Tereyağı olarak da tuzsuz Fransız tereyağı, hamsi ise Lazio'nun Anzio kasabasında üretilenler.

Bu son derece kolay makarnanın sırrı makarna ile sosun karıştırıldığı aşamada gizli. Tereyağı bir tavada eritiliyor. Ançüez ilave ediliyor ve hamsiler eriyip gidene kadar tereyağında pişiriliyor. Bol tuzlu suda haşlanan makarna tavaya alınıyor seri bir şekilde ateşin üzerinde karıştırılıyor. Bir elle tava ateş üzerinde hareket ettirilirken diğer elle tavanın içindeki makarna tavaya uyumlu hareketlerle karıştırılıyor. İtalyan mutfağında risotto'lar için de önemli ve kritik bir işlem bu.



ROSCIOLI USULÜ PASTANE KREMASI

- 800 ml süt**
- 200 ml taze krema**
- 400 gr şeker**
- 300 gr yumurta sarısı**
- 40 gr pirinç nişastası**
- 40 gr mısır nişastası**
- 1 adet çubuk vanilya**
- Yarım portakal kabuğu**

Roscioli Caffè'nin farklı isim ve şekillerdeki tatlılarının kremalı olanları işte bu formülle hazırlanmış krema ile dolduruluyor...

Bir kapta şeker ve yumurta sarısı karıştırılıyor. İyice karışıp açık bir renk aldığında nişastalar ilave ediliyor. İyice karıştırılıyor. Biraz soğuk süt eklenerek karıştırması kolay bir kıvama geliyor. Sütün geri kalanı hafif ısıtılıyor. Vanilya ve portakal kabuğu eklenip kaynatılıyor. Süt süzülüp ılımaya bırakılıyor. Ilıyan süt yumurtalı karışıma eklenip 3 dakika yoğun bir kıvam alana kadar kısık ateşte pişiriliyor. Sütü yumurtaya karıştırmadan önce süzmek gerekiyor.

Üstte ve altta:
Roma'nın en meşhur
carbonara'sı
Roscioli'ninki.
Yanda: Giunti'den çıkan
“Roscioli il Pane la
Cucina e Roma”
adlı kitap.





DENEYİM
MACERANIN ÖTESİNDE.

SETUR SELECT.
SEYAHATİN ÖTESİNDE.

ÜZÜM BAĞLARI VE LEZZETLERİ İLE GURME TOSKANA

Yemyeşil tepelerin eteğinde İtalya'nın gurme lezzetlerini
keşfedeceğiniz büyüleyici bir tatil sizi bekliyor.

- 14 Michelin Yıldızlı Dünyaca Ünlü Şef Gordon Ramsay'in Kreatörlüğünde Hazırlanmış Eşsiz Menü Ziyafeti
- Davanzati Sarayı Müze Ziyareti
- Verrazzano Şatosu Ziyareti
- 2 Gece Monastero Şatosu'nda Konaklama
- Özel Olarak Seçilmiş Restoranlarda Öğle ve Akşam Yemekleri

11 - 14 Ekim 2018
5* Castel Monastero vb.
5* Hotel Savoy vb.

1.890 €
itibariyle

TURKISH
AIRLINES





aydan.ustkanat@lucitirkiye.com

BİR KASE DÜNYA

Bazen başlı başına bir öğün. Yemek yemeye vakti olmayanlar için tek başına yetebilen besin deposu. Detoks programlarının baş tacı. Şifa deposu çorba! Belki de tüm dünyada en fazla çeşitlilik gösteren yiyecek. Hazırlaması kimi çeşitlerinde on dakika, kimi çeşitlerinde sabahdan akşama... Konsomelerde biraz meşakkatli, püre sebzelerde ise pratiğin en pratiği. İşte bu şahane yemeğin en lezzetlileriyle dünya turuna çıkıyoruz bu ay!

TARİFLER, STYLING VE FOTOĞRAFLAR **AYDAN ÜSTKANAT**



MEKSİKA

PATATESLİ PIRASA ÇORBASI

Porsiyon: 6 kişilik

- 3 adet orta boy pırasa (beyaz kısmı), kabaca doğranmış
- 1 adet orta boy beyaz soğan, kabaca doğranmış
- 1 adet patates, soyulmuş, kabaca doğranmış
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1/2 çay bardağı taze krema
- 1 adet defne yaprağı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Servis için

Çıtır patates
Frenk soğanı, kıyılmış
Maydanoz, yağda kızartılmış
Zeytinyağı

Derin bir tencerede tereyağını eritip pırasa, soğan ve patatesi ekleyin. Üzerlerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip (daha fazla değil) sebzeler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Tavuk suyu ve defne yaprağını ekleyin ve tencerenin kapağını kapatın. Ara sıra karıştırarak yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Defne yaprağını çıkarın, kremayı ekleyin. Blenderden geçirip gerekirse tuz ve karabiber ilave edin. Çorbayı 2 saat dinlendirin. Servis etmeden önce ısıtın. Çıtır patatesle tamamlayın. Üzerine zeytinyağı gezdirip Frenk soğanı ve maydanoz serpin.



YUNANİSTAN

LİMONLU TAVUK ÇORBASI (AVGOLEMONO)

Porsiyon: 4 kişilik

- 1 çorba kaşığı tereyağı*
- 1 adet kuru soğan, doğranmış
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1/2 fincan pirinç
- 3 adet yumurta, çatalla çırpılmış
- 2 su bardağı tavuk, haşlanıp eti didiklenmiş
- 1 adet limon
- 2 çorba kaşığı un
- Limon dilimleri
- Maydanoz
- Tuz

Bir tavada tereyağını eritip soğanı yaklaşık 3-5 dakika orta-yüksek ateşte pişirin. Ateşi iyice kısıp yaklaşık 15 dakika daha pişirerek soğanın iyice yumuşamasını sağlayın. Tavuk suyunu ekleyin, su kaynayınca pirinci ekleyin. Ateşi kısıp pirinç pişene kadar yaklaşık 10 dakika orta ateşte pişirmeye devam edin.

Bir kaseye yaklaşık 1/2 su bardağı çorba suyundan alın. Çırpılmış yumurtaları yavaşça yedirin. Bir limonun suyunu ilave edip yavaş yavaş karıştırın. Bir kaç dakika pişirdikten sonra ocaktan alın. Tuzunu ayarlayın. Biraz dinlendirin. Limon dilimleri ve maydanoz ile kaselere paylaşın.

* Tavuk suyu yağlıysa tereyağı kullanmayın. Bunun yerine bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanları soteleyin.

ALMANYA

ARPA ÇORBASI (GRAUPENSUPPE)

Porsiyon: 6 kişilik

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan, ince doğranmış
- 1/2 su bardağı arpa (ya da herhangi bir atalık buğday), haşlanmış
- 6 su bardağı sebze suyu (ya da tavuk suyu)
- 1/2 adet kırmızı patates, rendelenmiş
- 1/4 adet havuç, rendelenmiş
- 1/2 adet kereviz, rendelenmiş
- 1 sap pırasa, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı mercanköşk
- 2 adet Alman sosisi (bockwurst veya bratwurst)
- Sıvı yağ

Servis için

Kurutulmuş Frenk soğanı
Tuz, karabiber

Derin ve orta boy bir tencerede tereyağını ısıtıp soğanı ekleyin. Soğan yumuşayana kadar yaklaşık 15 dakika kısık ateşte ara sıra karıştırarak pişirin. Arpayı ekleyip karıştırarak birkaç dakika daha pişirmeye devam edin. Sebze suyu, patates, havuç, kereviz, pırasa, mercanköşk ve sosisi ilave edin. Yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Sosisleri çatal yardımıyla tencereden çıkarın. Kesme tahtasına alıp ince dilimleyin. Bir tavada yaklaşık bir tatlı kaşığı sıvı yağ ısıtıp sosis dilimlerini hafifçe kızartın ve tekrar tencereye alın. Çorbayı en az bir saat dinlendirin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Servisten önce ısıtın. Frenk soğanı serperek servis edin.



PORTEKİZ

CHORIZO ÇORBASI (CALDO VERDE)

Porsiyon: 4 kişilik

- 4 adet kuru soğan, ince doğranmış
- 6 adet sarımsak, kıyılmış
- Bir kase İspanyol chorizo, dilimlenmiş
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet ufak kırmızı patates, küp kesilmiş veya rendelenmiş

Bir avuç yarı kurutulmuş domates, küp kesilmiş

- 4-5 yaprak kıvırcık yeşil lahana*
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Toz kırmızıbiber
- Tuz

Lahananın sert damarlarını çıkarın. Damarları küp kesin kenarda tutun. Orta boy bir tencerede zeytinyağını ısıtıp biber salçasını ekleyin. Biraz tuz ile tatlandırın. Soğanı ilave edip ara sıra karıştırarak yaklaşık 15 dakika pişirin. Sarımsağı ekleyin.

Lahananın küp kesilmiş damarlarını ve chorizo dilimlerini ilave edin. Biraz karıştırıp pişirin. Tavuk suyu, biraz tuz ve kırmızıbiber, patates ve yarı kuru domatesleri ekleyin. Ateşi yükseltip tavuk suyunu kaynatın. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp 20 dakika daha pişirin. Lahana yapraklarını ilave edip 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. Servis öncesi mutlaka dinlendirin.

**Yeşil lahana yerine Çin marulu veya cibez kullanabilirsiniz. Ancak beyaz lahana kullanmayın.*



FRANSA

SOĞAN ÇORBASI

Porsiyon: 6 kişilik

- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 5 adet kuru soğan, ince dilimlenmiş
- 3-4 adet sarımsak, kıyılmış
- 2 adet defne yaprağı
- 3-4 adet taze kekik dalı
- 1 su bardağı kırmızı şarap
- 3 çorba kaşığı çok amaçlı un
- 1,5 litre et suyu
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Servis için

- 1 adet baget ekmek, dilimlenmiş
- 1/2 su bardağı gravyer peyniri, rendelenmiş

Derin bir tencerede tereyağını eritin. Soğanlar, sarımsaklar, defne yaprakları, kekik dalları, tuz ve karabiberi ekleyin. Soğanlar yumuşayıp karamelize olana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Şarabı ilave edin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Şarap buharlaşana kadar yaklaşık 5 dakika kaynatın. İçindeki defne yaprağı ve kekik dallarını çıkarın. Unu ekleyip yaklaşık 10 dakika karıştırarak pişirin. Et suyunu ilave edip 10 dakika daha pişirmeye devam edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın.

Baget dilimlerini fırında kızartın. Üzerine bol miktarda gravyer peyniri ekleyip tekrar fırınlayın. Çorbaları kaselere paylaştırın. Birer ekmek dilimi ile tamamlayıp sıcak olarak servis edin.





KAYBOLMAK
BULUNMANIN ÖTESİNDE.

SETUR SELECT.
SEYAHATİN ÖTESİNDE.

AYHAN SİCİMOĞLU İLE GUBBIO'DA TRÜF MANTARI AVI

İtalya'nın yemyeşil ormanlarında dünyanın en kıymetli gastronomik değerlerinden biri kabul edilen beyaz trüfün peşine düşüyor; Ayhan Sicimoğlu'yla doğanın kalbine keşfe çıkıyoruz.

- Kralların yiyeceği ve mutfağın elması olarak nitelendirilen trüf mantarı avı
- Yerel çiftlik evinde trüf mantarlı makarna yapımı ve lokal kavdan çıkan lezzetler eşliğinde tadım deneyimi
- Umbria Bölgesi'nin rehber eşliğinde keşfi
- Sabahın ilk ışıklarıyla günü karşılamak için uzman eşliğinde Thai Chi & Qigong seansı
- Bölgenin dokusunu yansıtan butik otelde konaklama

27 - 30 Ekim 2018
Park Hotel Ai Cappuccini vb.

2.547 €
itibariyle

TURKISH
AIRLINES





arda.turkmen@lcityturkiye.com

KAHVEYE TATLI EŞLİKÇİLER

Bu ay Arda Türkmen'in birbirinden leziz tatlı tarifleri eşliğinde kahve keyfimizi ikiye katlıyoruz.

STYLING **ECE AKTÜRK** FOTOĞRAFLAR **ÇAĞLA GEZENER**



UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

Porsiyon: 8 kişilik

- 400 gr tereyağı
- 500 gr bitter çikolata
- 8 adet yumurta, sarısı ve beyazı ayrılmış
- 2 su bardağı pudra şekeri

Üzeri için

- Frenk üzümü
- Böğürtlen

Çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını ekleyip karıştırarak erimesini sağlayın. Yumurta sarılarını pudra şekerinin yarısıyla bir kaba alıp krema kıvamına gelene kadar mikser-

le çırpın. Yumurta aklarını ayrı bir kapta biraz çırpın. Kalan pudra şekerini ilave edin. Pudra şekeri eriyene kadar çırparak kabartın.

Yumurta sarılarına eriyen çikolatadan bir çorba kaşığı ekleyip karıştırın. Azar azar ekleyerek tüm çikolatayı karışıma yedin. Yumurta aklarının yarısını ilave edip dıştan içeri doğru karıştırın. Kalan yumurta aklarını da ekleyin. Elde ettiğiniz karışımı yağlı kağıt serilmiş kelepçeli bir kek kalıbına alın. Önceden ısıtılmış 160°C fırında 50-55 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumasını bekledikten sonra dilimleyin. Frenk üzümü ve böğürtlen ile süsleyerek servis edin.



YULAFLI HURMALI KURABIYE

Porsiyon: 12 kişilik

- 1,5 su bardağı yulaf
- 1/2 su bardağı ceviz, iri kıyılmış
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- 2 adet muz
- 10 adet iri boy hurma, çekirdekleri çıkarılmış
- Deniz tuzu

Hurmaları rondodan geçirin. Yulaf ve cevizleri bir tavada hafif kavurun. Toz tarçını ekleyip ocaktan alın. Muzları bir kapta iyice ezip yulafli karışıma ilave edin. Hurmaları ekleyin. Bir tutam deniz tuzu ilave edip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz karışımdan kaşıkla parçalar alıp küçük toplar halinde bir tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 10-15 dakika pişirin.



ELMALI MİNİ PAY

Porsiyon: 6 kişilik

- 4 adet orta boy elma, soyulmuş, rendelenmiş
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı ceviz, ufalanmış
- 250 gr tereyağı (soğuk), küp kesilmiş
- 2 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- Tuz

Üzeri için

Pudra şekeri

Elma rendesini ceviz, toz şeker ve tarçınla bir kaptaki karıştırın. Un, kabartma tozu, biraz tuz ve tereyağını rondodan geçirerek kum kıvamında bir karışım elde edin. Yumurtaları ilave edip hamur kıvamına gelinceye kadar aleti çalıştırmaya devam edin. Hamurun 1/4'ünü ayırıp buzluğa kaldırın. Kalan hamurdan küçük parçalar kopartın. Her bir hamur parçasını 2 yağlı kağıt arasına yerleştirin. Kalıplarınızın tabanını ve kenarlarını kaplayacak boyutta açın.

Hamurları kalıplara yerleştirip üzerlerine elmalı karışımı paylaşın. Buzluktaki hamuru alıp rendeleyerek mini payların üzerini tamamen kaplayın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumalarını bekledikten sonra kalıplarından ayırın. Üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.



MARSHMALLOW BARLARI

Porsiyon: 8-10 kişilik

- 2 su bardağı küçük marshmallow
- 1,5 su bardağı (250 gr) bitter çikolata
- 1,5 çorba kaşığı (50 gr) tereyağı
- 3 çorba kaşığı (150 gr) fıstık ezmesi
- 1 su bardağı Antep fıstığı kırığı

Çikolata ve fıstık ezmesini bir kaba alıp benmari usulü eritin. Tereyağını ekleyip karıştırarak erimesini sağlayın. Tereyağı, karışımın kıvamını bağlayıp sosun parlamasını sağlayacaktır. Karışımın 1/3'ünü yağlı kağıt serilmiş bir cam kaba aktarın. Marshmallow'ları tek kat olacak şekilde kaba sıralayın. Kalan çikolatalı karışıma Antep fıstıklarını ilave edip marshmallow'ların üzerini kaplayacak şekilde kaba yayın. Oda sıcaklığında bir süre beklettikten sonra buzdolabına alın. Donması için 45 dakika-1 saat arasında bekletin. Kabından alıp yaklaşık 2 parmak kalınlığında dilimleyerek servis edin.



Üst sırada: Düşbere, şah plov, safranlı pilav ve kuzu but, şef Ramin Nuriyev. Alt sırada: Paxlava, şerbetler, gürgen yaprağıyla yapılan pip sarması.

AZERBAIJAN'A LEZZET YOLCULUĞU

Azerbaycan mutfağının klasik lezzetlerini en otantik şekliyle sunan Zeferan Restaurant konuklarına, eşsiz manzara eşliğinde unutulmaz bir gastronomik deneyim yaşıyor.

Tarihi yarımadadan Yeşilköy sahiline uzanan muhteşem deniz manzarasıyla **Zeferan Restaurant, Ajwa Hotel Sultanahmet**'in sekizinci katında yer alıyor. Her gün 07.00 ile 24.00 saatleri arasında hem otel misafirlerini hem de dışarıdan gelen ziyaretçileri ağırlayan mekan 80 kişi kapasiteli. Geleneksel Azerbaycan mutfağını özgün ve şık bir yorumla sunan restoran Azerbaycan ve Anadolu'nun zengin coğrafyasından besleniyor. Tüm yemekler özel üreticilerinden temin edilen en taze ve kaliteli malzemelerle hazırlanıyor.

Konuklarına ayrıcalıklı bir gastronomik deneyim sunan restoranın dekorasyonu da en az yemekleri kadar büyüleyici. Kehribar renkli kristal aydınlatmalar içeceklerin sunulduğu bardaklarla uyum içinde. Türk ağaç işçiliğinin nadide örnekleri ve mekanı süsleyen, Azerbaycan'ın önemli ressamlarının imzalarını taşıyan orijinal tablolar yaşayacağınız yemek deneyimini daha da özel kılıyor. Mekanla ilgili en etkileyici ve şaşırtıcı özelliklerden biri ise yemeklerin sunumunda kullanılan tabak ve kaseler. Azerbaycan'dan getirilen, bir eşi daha bulunmayan yüz yıllık seramik antika tabak ve çanaklar yemek-

lerin otantizmini ikiye katlıyor.

Menüleri ise ülkenin farklı yörelerinden derlenmiş, her biri ayrı ayrı merak uyandıran lezzetlerle dolu. Executive şef Ramin Nuriyev, kendi ailesinde nesilden nesile aktarılan yemek yapma geleneğini kendi profesyonel birikimiyle birleştirerek Zeferan için çok özel bir menü yaratmış. Özel metotlarla tütsüledikleri, zargana, mersin balığı, kaya levreği, hamsi gibi mevsim balıklarından oluşan başlangıç tabakları mutlaka denenmeli. Beraberinde sunulan patatesli ve mayonezli salataların varyasyonları ile pancar salatası, tütsülenmiş balıklarla mükemmel uyum sağlıyor.

Lüle kebabı, tike kebabı, kızıl gül lülesi, olpa kebabı gibi geleneksel kebabların yanında İran mutfağından izler taşıyan pilav çeşitleri, Hazar Denizi'nin bereketini yansıtan balık yemekleri, kutab, kükü, et suyunda pişirilmiş geleneksel etli hamur köftesi düşbere gibi sıra dışı çorbalar mekanın sevilen lezzetlerinden. Her biri sanat eseri gibi işlenen yemeklerden en hayret vericilerinden biri de pip sarması. Yılın sadece belirli bir haftasında özel bir aromaya erişen gürgen ağacının narin yapraklarıyla yapılan bu sarma gerçek bir sabır ve emek ürünü. Mekanın en sevilen

lezzetlerinden biri de "şah plov" denilen şah pilavı. İlk bakışta perde pilavını çağrıştırırsa da tadımını yaptığınızda bambaşka karakterde bir yemek olduğunun farkına varıyorsunuz. Baklava hamurunun içinde basmati pirinci, et ve mevsime özgü aromatik otlarla hazırlanan safranlı pilav mekanın imza lezzetlerinden. Bu pilavın kuru meyveli versiyonu da mevcut. Başlı başına enfes bir yemek olan bu özel pilavı kebablarla da deneyebilirsiniz.

Yemeklere eşlik eden ferahlatıcı şerbetlerin hepsi birbirinden lezzetli. Özellikle Azerbaycan'a özgü, tropikal tattaki feyhua meyvesi ile hazırlanan feyhua şerbeti, tatlı ekşi lezzetiyle yemeklerin harika bir tamamlayıcısı. Tarhun şerbeti ise hafif anasonlu aroması ve maden suyu içeriği ile yemeklere çok iyi eşlik etmesinin yanında sindirime de yardımcı oluyor.

Tatlı finalinde geleneksel tatlılardan şefin modern yorumlarına uzanan geniş bir lezzet seçkisi sizi bekliyor. Bu özel deneyimi tamamlamak için tatlıya mutlaka yer ayırın. Şefin spesiyallerinin yanında Azerbaycan'ın cevizli kuru baklavasını da mutlaka deneyin.

Emin Sinan Mah. Piyer Loti Cad. No: 30; 0212 638 22 12; zeferan.com.tr

BU AY



PIRINCİN YOLCULUĞU

Pirinç taneciklerinin lezzetli dünyasında keyifli bir yolculuğa çıkıyor, klasik tariflerden egzotik tatlara pirinçle farklı lezzetler yaratıyoruz.

TARİFLER **CLAUDIO SADLER** STYLING **FULVIA CARMAGNINI** FOTOĞRAFLAR **CLAUDIO TAJOLI**

PİRİNÇ-PİZZA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 3 saat süzülme süresi

- 1 kg salkım domates
- 350 gr carnaroli pirinci
- 100 gr burrata*
- 10 adet çeri domates
- 1 çorba kaşığı kapari
- 1 adet soğan, ince doğranmış
- Sarımsak
- Fesleğen
- Tereyağı
- Parmesan rendesi
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Salkım domatesleri blenderden geçirip bir tencerede 1-2 dakika pişirin. İnce delikli bir tel süzgece bez yayıp bir tencerenin üzerine yerleştirin. Domates püresini süzgece aktarıp yaklaşık 3 saat süzölmeye bırakın. Çeri domatesleri bir diş sarımsak, birer tutam tuz ve karabiber, biraz zeytinyağı ve birkaç yaprak fesleğenle bir tencerede pişirin.

Kaparileri yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin. 80°C fırında 15 dakika

pişirin. Tamamen kurumaları için gerekirse süreyi birkaç dakika daha uzatın. Fırından çıkarıp soğumalarını bekledikten sonra ufalayın.

Domateslerin suyunu saklayın, bezde kalan domates kabuklarını ayırın.

Bir tencerede biraz zeytinyağını ısıtıp soğan ve pirinci 2-3 dakika kavurun. Azar azar domatesin suyundan ekleyerek (gerekirse biraz kaynar su ilave ederek) pişirin. Tuzunu ayarlayın.

Burrata'yı bir tatlı kaşığı zeytinyağı ve birer tutam tuz ve karabiberle krema haline gelinceye kadar blenderden geçirin. Çeri domatesleri de kendi suyu ile blenderden geçirip pürüzsüz bir sos elde etmek için süzün.

Pirinci ocaktan alın. Biraz zeytinyağı, ceviz büyüklüğünde tereyağı ve birkaç çorba kaşığı parmesan rendesi ekleyin. İyice karıştırıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın.

Pirinci yuvarlak şekil vererek tabaklara yayın. Üzerine sanki bir pizza hazırlar gibi domates sosu, iri parçalar halinde burrata, ufaladığınız kapariler, taze fesleğen yaprakları ve biraz zeytinyağı ilave ederek tamamlayın.

***Burrata:** İçi krema dolgulu mozzarella peyniri.

KIRMIZI PİRİNÇ, RICOTTA VE BROKOLİLİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 40 dakika

- 400 gr kırmızı esmer pirinç
- 150 gr yapraklı brokoli (tercihen rapini kullanın)
- 100 gr ricotta, ufalanmış
- Parmesan rendesi
- Taze kırmızıbiber, halka doğranmış
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

Pirinci tuzlu suda yaklaşık 30 dakika pişirin. Birkaç brokoli yaprağını süsleme için kenara ayırıp kalanını başka bir tuzlu suda 4-5 dakika hafifçe haşlayın. Tencereden çıkarıp buzlu suya daldırın ve süzün. 2 çorba kaşığı zeytinyağı ve bir halka kırmızıbiber ile blenderden geçirip krema haline getirin.

Pirincin suyunu süzün. Bir çorba kaşığı zeytinyağı ve bir çorba kaşığı parmesan rendesi ile pirinci hafifçe kavurun. Sebze kremasını tabaklara paylaştırıp üzerlerine pirinci, kenara ayırdığınız yaprakları ve ricotta'yı ilave edin. Biraz zeytinyağı gezdirip servis edin.

Kırmızı pirincin kendine has bir tadı vardır ve piştikten sonra da diriliğini korur.

AROMATİK

Pirinç tam bir besin kaynağıdır. Glüten içermez ve dünya nüfusunun %50'den fazlasının günlük beslenmesinde temel teşkil eder. İnsanoğlu ile bağı çok eskilere dayanır, öyle ki bazı kalıntılar M.Ö. VI. yüzyılda Doğu Çin'de var olduğunu belgeler.

Pirinç buğdaygiller ailesinden "oryza" cinsine ait bir bitkidir. Buğdayla birlikte dünyada en çok yetiştirilen tahıldır. Doğada değişik ve sayısız cinsi vardır ama en yaygın olanı "oryza sativa L."dir. İki alt cinsi bulunur: Japonica ve Indica. Ja-

ponica iri ve yuvarlak tanelidir. İtalyan pilavlarının özellikle de risotto'nun yapımına uygun olan pirinç çeşitleri bu gruptadır. Carnaroli, vialone nano ve arborio gibi. İkincisi ince ve uzun taneli olup Doğu mutfağından tariflerin yapımına uygundur. Bunların arasında basmati ve patna bulunur. Pirincin işlem prosesine "pilatura" (kabuğunu çıkarma) denir. Bu proses birçok işlemden oluşur. İlk ikisi ham pirinç tanesini yenilebilir şekle sokar: Temizleme işlemi ile pisliklerden ve yabancı maddelerden arındırılır, doyurma işlemi ile de ham pirincin dışındaki kavuz denilen kabuk çıkarılır ve

integral (esmer) pirinç elde edilmiş olur. Sonraki işlemler olan beyazlatma ve parlatma, pirinci daha beyaz ve kaygan hale getirir ama pirincin besin değerini düşürür. Bu işlemler pirinç tanesini görsel olarak mükemmel hale getirir çünkü bu aşamada rafine edilme söz konusudur.

Esmer pirinçler (kırmızı, siyah ve yabani pigmentliler) besin değerlerini ve organoleptik (duyusal) değerlerini en çok muhafaza eden çeşitlerdir. Salatalarda veya et-balık yemeklerinin yanında garnitür olarak harikadırlar, daha uzun pişirme süreleri gerektirirler.

DÜNYADA DEĞERLİ BULUNAN PİRİNÇ CİNSLERİNDEN BAZILARI



CARNAROLİ PİRİNÇİ

Süper zarif pirinçler arasındadır. Barındırdığı nişasta miktarından dolayı pişirmeye çok dayanıklıdır. Gövdeli ve kremi kıvamda risotto'lar yapmak için idealdir.



KIRMIZI PİRİNÇ

Sindirimi çok kolay bir esmer pirinçtir. Lif ve mineral açısından zengindir. En yaygın çeşitleri Taylandlı ve Piemonteli olanıdır.



YABANİ PİRİNÇ

Su bitkisi olan "zizania" adında bir buğdaygilden elde edilir, gerçek pirinç değildir. Amerika yerlilerinin (Kızılderili) temel besinidir. Kanada bataklıklarında yetişir. Çok nadir bulunur çünkü büyük bir kısmı elle toplanır.



BASMATİ PİRİNÇİ

Yüzyıllardır Hindistan ve Pakistan'da yetiştirilir. Hafiftir ve hoş bir aromaya sahip olmasıyla ünlüdür. İsmi Hintçe "kokusu zengin" demektir ve Doğu mutfağından tarifler için idealdir.



SİYAH PİRİNÇ

Asırlar önce Çin'de elde edilmiş melez esmer pirinç cinsidir. Özellikle besin değerleri ve antioksidan açısından çok zengindir. Düşük glikemik indekse sahiptir.



MİDYE VE KUŞKONMAZLI SİYAH PİRİNÇ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 50 dakika

- 500 gr midye
- 400 gr Venere tipi siyah pirinç
- 4 adet yeşil kuşkonmaz
- 2 adet salkım domates
- Toz safran
- Sarımsak
- Maydanoz
- Sek beyaz şarap
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

Midyelerin kabuklarındaki kirleri sert bir fırçayla temizleyip yıkayın. Pirinci tuzlu suda yaklaşık 18 dakika haşlayın. Midyeleri 2 çorba kaşığı zeytinyağı, bir diş sarımsak ve bir tutam maydanoz ile tencereye alıp kabuklarının açılması için 2-3 dakika pişirin. ½ su bardağı şarap ekleyip buharlaştırın. ½ su bardağı su ilave edip tencerenin kapağını kapatın ve 2-3 dakika daha pişirin.

Domatesleri kaynar suda yaklaşık bir dakika haşlayın. Soğuk suya daldırıp çıkarın. Kabuklarını soyup küp doğrayın. Kuşkonmazları bir sebze soyacağı ile çok ince (sadece üst kabuğunu alacak şekilde) soyup şerit doğrayın.

Midyelerin pişme suyunu süzün. Pişme suyuna kaşık ucuyula safran ilave edip eritin. Boş midye kabuklarını atın. Pirinci süzüp biraz zeytinyağı ve domatesleri ekleyin. Tabaklara paylaştırıp hazırladığınız safranlı sudan 2 çorba kaşığı ilave edin. Üzerine midyelerle kuşkonmaz şeritlerini yerleştirin.

Şefin notu: Venere pirinci rengini çok güçlü bir antioksidan olan antosiyaninden alır. Pirincin tadı ekmeği anımsatır.

DOYURUCU



Yabani pirincin yaklaşık bir santim uzunluğunda narin taneleri ve kestaneinkine benzer özel bir tadı vardır.

KALAMAR VE PANCAR İLE YABANI PİRİNÇ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat

- 200 gr kalamar (sadece kesesi)
- 120 gr soya tomurcukları
- 120 gr yabani pirinç
- 1 adet pancar, haşlanmış
- 1 demet deniz fasulyesi, ayıklanmış
- Wasabili susam*
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

Pirinci 50-55 dakika tuzlu suda haşlayın. Arzuya göre 4-5 saat ıslatıp pişme süresini 20-25 dakikaya indirebilirsiniz.

Kalamar keselerini kitap gibi açıp jülyen doğrayın. Kaynar tuzlu suda yaklaşık bir dakika haşlayın. Sudan alıp süzün. Bir çorba kaşığı zeytinyağı ve ½ çay kaşığı wasabi soslu susam yağı ile tatlandırın.

Pancarı bıçak veya makineyle çok ince dilimleyin. Deniz fasulyesini kaynar suda yaklaşık bir dakika haşlayıp suyunu süzün.

Pirinci süzüp deniz fasulyesi ve soya tomurcukları ile karıştırın. Tabaklara paylaştırıp üzerlerine kalamar şeritleri ve pancar dilimlerini yerleştirin. Üzerlerine zeytinyağı gezdirip wasabili susam serperek servis edin.

Şefin notu: Wasabili (acı bir kök bitkiden elde edilen yeşil bir macun) susam geleneksel Japon mutfağından yöresel bir spesiyalitedir. Wasabi ile birleşen susam, özel bir aroma ve renk kazanır. Uzak Doğu ürünleri satan dükkanlarda bulunur. Balık ve sebze yemeklerine çok yakışır.

PİRİNÇ İLE ÜÇ EGZOTİK FİKİR

Pirinçle bir Orta Doğu lezzeti, klasik Lombardiya risottosunu andıran bir başlangıç ve et bazlı ama baharatlı bir dokunuş barındıran bir tarif olmak üzere yaratıcı tatlar hazırlıyoruz.



PİRİNÇ VE BROKOLİLİ ÜÇGEN YUFKALAR

Bir soğanı doğrayın. Bir tencerede bir çorba kaşığı sızma zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. 200 gr Carnaroli pirincini ekleyip bir dakika daha çevirin. 2 kepçe veya daha fazla sebze suyu ile ıslatın. Tuz ile tatlandırıp pişirin. 100 gr brokoliyi kaynar suda 2 dakika haşlayıp sudan çıkarın. Blenderden geçirerek krema haline getirin. Kremayı pirince ilave edip karıştırın. Ocağı kapatıp kremayı soğumaya bırakın. 20 gr nori yosununu (Uzak Doğu ürünleri satan dükkanlarda ve büyük marketlerde bulunur) kıyın. 100 gr mozzarella'yı küp doğrayın. Nori yosunu ve mozzarella'yı soğumuş pirinç karışımına ekleyip dolguyu hazırlayın. Bir muz 30 gr soya lesitini, 30 gr su ve birkaç damla limon suyuyla el blenderinden geçirin. 200 gr zeytinyağını azar azar ekleyip el blenderiyle karıştırarak muzlu mayonez elde edin. Tuz ile tatlandırın. 16 tane yufka hazırlayıp (bizimkiler 10x10 cm boyutlarında kare şeklinde) her birine ceviz büyüklüğünde dolgu yerleştirin. Kenarları kapanacak şekilde üçgen katlayın. Bir tavada ısıttığınız kızgın susam yağında 2 dakika kızartın. Fazla yağın alması için kağıt havlu üzerine çıkarın. Sıcak olarak muzlu mayonezle birlikte servis edin.

ZERDEÇALLI RISOTTO VE MİNİ KÖFTELER

200 gr taze kremayı 10 gr Carnaroli pirinci ile bir tencerede kaynamaya koyun. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp pirinçler patlayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Bir tencerede bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp doğranmış bir adet soğanı hafif kavurun. 350 gr Carnaroli pirinci ekleyip bir dakika daha çevirin. 1/2 su bardağı beyaz şarap ilave edip buharlaştırın. 2 veya daha fazla kepçe sebze suyu ekleyip pişirin. Kremaya bir çay kaşığı zerdeçal ilave edip blenderden geçirin. Zerdeçal yoğun bir renk vereceği için sarı renkte bir krema elde edeceksiniz. Sarı renkli kremayı pirince ekleyip karıştırın. 200 gr köfte harcını 20-24 adet küçük parça kesip avcunuzda yuvarlayın. Pirinci 4 tabağa paylaştırıp üzerlerine 5-6 mini köfte yerleştirin.



BASMATİ PİRİNÇ, KARİDES VE BEZELYE

350 gr haşlanmış basmati pirincini bir çay kaşığı köri, bir çorba kaşığı soya sosu, küp doğranmış domates ve bir tutam karabiberle tatlandırın. 8 karidesi temizleyip 100 gr bezelye ile bir tencerede bir dakika haşlayın. Karidesler ve bezelyeyi sudan çıkarın. 4 karidesi bütün bırakın ve diğerlerini doğrayın. Doğranmış karidesler ve bezelyeleri pirinçle karıştırın. Yarım limonun suyu ve 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile tatlandırın. Pirinci yuvarlak bir kalıp kullanarak 4 tabağa paylaştırın. Bütün karideslerle süsleyerek servis edin.





**Hayatımıza Lezzet Katan
Tüm Kadınlarımızın
Dünya Kadınlar Günü
kutlu olsun.**

Reis olsun, afiyet olsun.



www.reisgida.com.tr

BU AY



BAHARIN KRALIÇESİ

Baharı karşılarken tezgahlardan göz kırpan tazecik enginarlarla enfes tarifler hazırlıyoruz.

TARİFLER DAVIDE NOVATI, PASQUALE LAERA, GIOVANNI ROTA **STYLING** BEATRICE PRADA
FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

TATLI EKŞİ ENGİRAR DOLMASI

Zorluk derecesi: Kolay

Porsiyon: 4-6 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika

- 1 adet (100 gr) küçük soğan, ince doğranmış
- 10 adet sakız enginar
- 5 adet ançüez (tuzda bekletilmiş)
- 4 adet portakal
- 2 adet limon
- Un
- Maydanoz, ince kıyılmış
- Toz şeker
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

Enginarları temizleyin, dış yapraklarını ve ortasındaki tüylü kısmını çıkarın. Temizledikçe limonlu suya yatırın. Kaynar tuzlu suda 12-13 dakika pişirin.

Ançüezleri akan suyun altında yıkayarak tuzundan arındırın. Portakalları ve kalan limonu sıkın.

Bir tavada 65 gr zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Ateşi kısıp ançüezleri ekleyin ve ezin. Limon ve portakal suyu, 2 tutam tuz, bir çorba kaşığı un ve 2 tatlı kaşığı toz şeker ilave edin. İyice karıştırıp 2-3 dakika daha pişirerek sosu hazırlayın. Ocağı kapatın. Bir tutam maydanoz ekleyin.

Enginarları süzün, yapraklarını aralayın. Bir servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız tatlı ekşi sos ile doldurup servis edin.



ENGİRARLI TART

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 20 dakika

- 200 gr un
- 200 gr karışık mevsim mantarları, doğranmış
- 70 gr + biraz süt
- 70 gr tereyağı
- 60 gr emmental peyniri, rendelenmiş
- 50 gr krema
- 6 adet sakız enginar
- 3 adet katı haşlanmış yumurta
- Sarımsak
- Kekik
- Patates nişastası
- Muskat rendesi
- Sek beyaz şarap
- Tuz, karabiber

Unu 50 gr tereyağı, 60 gr su ve bir tutam tuz ile yoğurarak tart hamuru hazırlayın. Hamuru bir kaba alıp üzerine streç filmle örtün. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

Enginarları temizleyin, tüylü kısımlarını çıkartın. Bütün olarak az miktarda soğuk su konmuş tencereye yerleştirin. Bir diş sarımsak, biraz kekik, yarım su bardağı şarap ve bir tutam tuz ekleyerek 10-12 dakika kaynatın.

Bir tavada 20 gr tereyağını eritip biraz tuz ekleyerek mantarları 5-6 dakika çevirin. Karabiber ile tatlandırın.

Peynirli kremayı hazırlamak için sütü krema, 150 gr enginar suyu ve peynir ile kaynatın. Bir tutam muskat rendesi ve bir çorba kaşığı sütte eritilmiş bir çorba kaşığı nişasta ilave edin. 2 dakika daha pişirip ocağı kapatın.

Tart hamurunu merdane ile açıp 24 cm çapında bir tart kalıbına yayın. Kenarlarını düzleyip tabanına çatalla delikler yapın, yağlı kağıt serip kuru fasulye serpin. 180°C fırında 10-12 dakika pişirin.

Tartı fırından çıkarın, kağıdı ve fasulyeleri alın. Tabanına bir kat peynirli krema sürün. Yumurtaları ve enginarları dilimleyip mantarlarla birlikte kremanın üzerine yerleştirin. Kalan peynirli krema ile kaplayıp 180°C fırında 18 dakika daha pişirin. İldıktan sonra servis edin.



ENGİRAR PÜRELİ VE KALAMARLI LINGUINE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

- 360 gr linguine makarna
- 200 gr sek beyaz şarap
- 8 adet küçük kalamar, temizlenmiş
- 4 adet sakız enginar, sapı alınmış
- Aromatik otlar (Frenk maydanozu, kişniş, dereotu), kıyılmış
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Enginarların dış yapraklarını yumuşak ve açık renk iç yapraklara gelene kadar koparın, en az 3 kat yaprak koparmalısınız. Tepesini kesip ortadan ikiye bölün ve tüylü bölümünü çıkarın. İrice doğrayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp birer tutam tuz ve karabiber ekleyerek enginarları yaklaşık 2 dakika kavurun. Şarapla ıslatıp tavanın kapağını kapatın ve 10-12 dakika pişirin. Enginarları süzerek tavadan alın. Biraz zeytinyağı ile birlikte blenderden geçirerek püre haline getirin.

Linguine'leri kaynar tuzlu suda haşlayın. Enginar püresini geniş bir tavada bir kepçe makarna suyu ile incelterek kısık ateşte ısıtın.

Kalamarları kitap gibi açıp üzerlerine çapraz çizikler atın. Biraz zeytinyağı ve bir tutam tuz ile tatlandırıp tavaya alın ve bir dakika kızartın (Kendi etraflarında kıvrılabilirmeleri için tavaya önce çizilmiş tarafını yerleştirin). Linguine'leri süzüp pürelili tavaya alın. Biraz zeytinyağı, tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Makarnanızı aromatik otlar ve kalamarlarla birlikte servis edin.

ENGİRARLI TARTE TATIN

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

- 230 gr milföy hamuru, merdane ile ince açılmış
- 100 gr pecorino (sert koyun) peyniri, ince dilimlenmiş
- 30 gr tereyağı
- 30 gr toz şeker
- 6 adet sakız enginar
- 1 adet yumurta
- Taze krema
- Haşhaş tohumu
- Kabak çekirdeği içi
- Ay çekirdeği içi
- Susam
- Misket limonu
- Tuz

Enginarları üzerinde 2 cm sap bırakarak temizleyin. Ortadan ikiye kesip bir sebze oyacağı ile ortasındaki tüylü bölümü çıkarın.

Toz şekeri tereyağı ile birlikte fırına da girebilecek bir tepsiye (24 cm çapında) alıp şeker eriyene kadar ısıtın. Karamelleşmeye başladığında düz tarafları tepsiye gelecek şekilde enginarları yerleştirin. Biraz tuz serpin. Bir misket limonunun suyunu ekleyip 4-5 dakika pişirin. 200°C fırında 9-10 dakika pişirin. Fırından çıkarın. Enginarların bıraktığı suyu çekmesi için tekrar ocağa alın ve biraz daha pişirin. Ocağı kapatıp soğumaya bırakın.

Enginarların üzerini milföy hamuru ile kaplayın, fazlalıkları kesin. Klasik tarte tatin'de olduğu gibi hamuru kenarlarından içeri doğru sokuşturun.

Yumurta ve yumurta sarısını bir çorba kaşığı krema ve bir tutam tuz ile bir kaptan çırpın. Karışımı hamurun üzerine sürün. Çekirdekleri ve haşhaş tohumlarını serpin. 190°C fırında 15-18 dakika pişirin. Pecorino peyniri dilimleri ile servis edin.



İSKORPİTLİ VE ENGİNDARLI GNOCCHI

Zorluk derecesi: Zor **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 50 dakika

1,3 kg iskorpit
500 gr + biraz un
450 gr patates
400 gr hamsi fileto
100 gr mısır nişastası
4 adet bebek enginar
1 adet yumurta
1 adet beyaz soğan,
ince doğranmış
Sarımsak
Limon
Maydanoz
Sek beyaz şarap
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

İskorpiti temizleyin, kemiğini ve kafasını saklayarak filetolarını çıkarın. Filetoları tuzlayıp 30 dakika dinlendirin. Düzgün ve ufak parçalara ayırın. Kafadan solungaçları ve gözleri çıkarın, ortadan ikiye bölün. Kemiğini de parçalara ayırın.

Enginarları temizleyip limonlu suya yatırın. Kenarları yüksek bir tencerede 2-3 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp iskorpit kafasını ve kemiğini kavurun. Yarım su bardağı şarapla ıslatıp 3 dakika pişirin. Soğan ve biraz tuz ekleyin. Soğuk su ekleyip kaynama noktasına getirin. Ateşi kısıp 30 dakika daha pişirin. Ocağı kapatıp 15 dakika dinlenmeye bırakın. Elde ettiğiniz balık suyunu ince delikli bir süzgeçten geçirin.

Patatesleri soyup teker teker pişirmeye uygun streç filme sarın. Mikrodalga fırına alıp orta güçte 7 dakika pişirin. Pişen patatesleri ezin.

Hamsi filetolarını 10-12 dakika bu-

harda pişirin. Kurulayıp süzgeçten geçirin. Mısır nişastası, un, yumurta ve patateslerle karıştırarak hafif yapışkan bir karışım elde edin. Gerekirse biraz un ekleyin. Elde ettiğiniz karışımdan ufak parçalar alıp top şekli vererek minik gnocchi'ler hazırlayın. Unlanmış bir tepsiye dizin.

Enginarları dilimler halinde doğrayın. Bir tavada biraz zeytinyağını kızdırıp bir diş sarımsak, biraz tuz ve karabiber ekleyerek enginarları 1-2 dakika çevirin. Bir kepçe iskorpit suyu ile ıslatıp 1-2 dakika daha pişirin.

Gnocchi'leri kaynar suya aktarıp su yüzeyine çıktıktan sonra 3 dakika daha pişirin. Süzerek doğrudan enginarlı tavaya aktarın. 1-2 dakika sallayarak tatlanmalarını sağlayın.

İskorpit parçalarını da ilave edip biraz balık suyu ekleyin. Tavanın kapağını kapatın. Ocağı kapatıp kalan sıcaklığın iskorpiti pişirmesini bekleyin. Birkaç dakika sonra servis edin.

EKMEK ÜSTÜNDE ETLİ ENGİNAR KREMASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

- 200 gr arzu ettiğiniz bir et çeşidi
(tercihen füme antrikot kullanın)
- 110 gr taze krema
- 4 dilim tost ekmeği
- 4 adet enginar çanağı
- Limon

Frenk soğanı
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Enginarları ekleyip tavanın kapağını kapatın ve yaklaşık 10 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kremayı ilave edip 10 dakika daha pişirin. Blenderden geçirip krema haline getirin.

Tost ekmeklerinden kenarı 5 cm olan 4 kare kesin. 3 dilim ekmeğin artıkla-

rını ufalayarak biraz daha katılaşması için enginar kremasına ekleyin. Tekrar blenderden geçirerek homojen bir karışım elde edin.

Füme antrikotu 2-3 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım limon kabuğu rendesi ve halka doğranmış birkaç dal Frenk soğanı ile tatlandırın.

5 cm'lik kare şeklinde bir kalıp kullanarak alta ekmek dilimini, üzerine enginar kremasını, en üste de eti yerleştirin. Limon kabuğu rendesi ve Frenk soğanı ile süsleyerek servis edin.





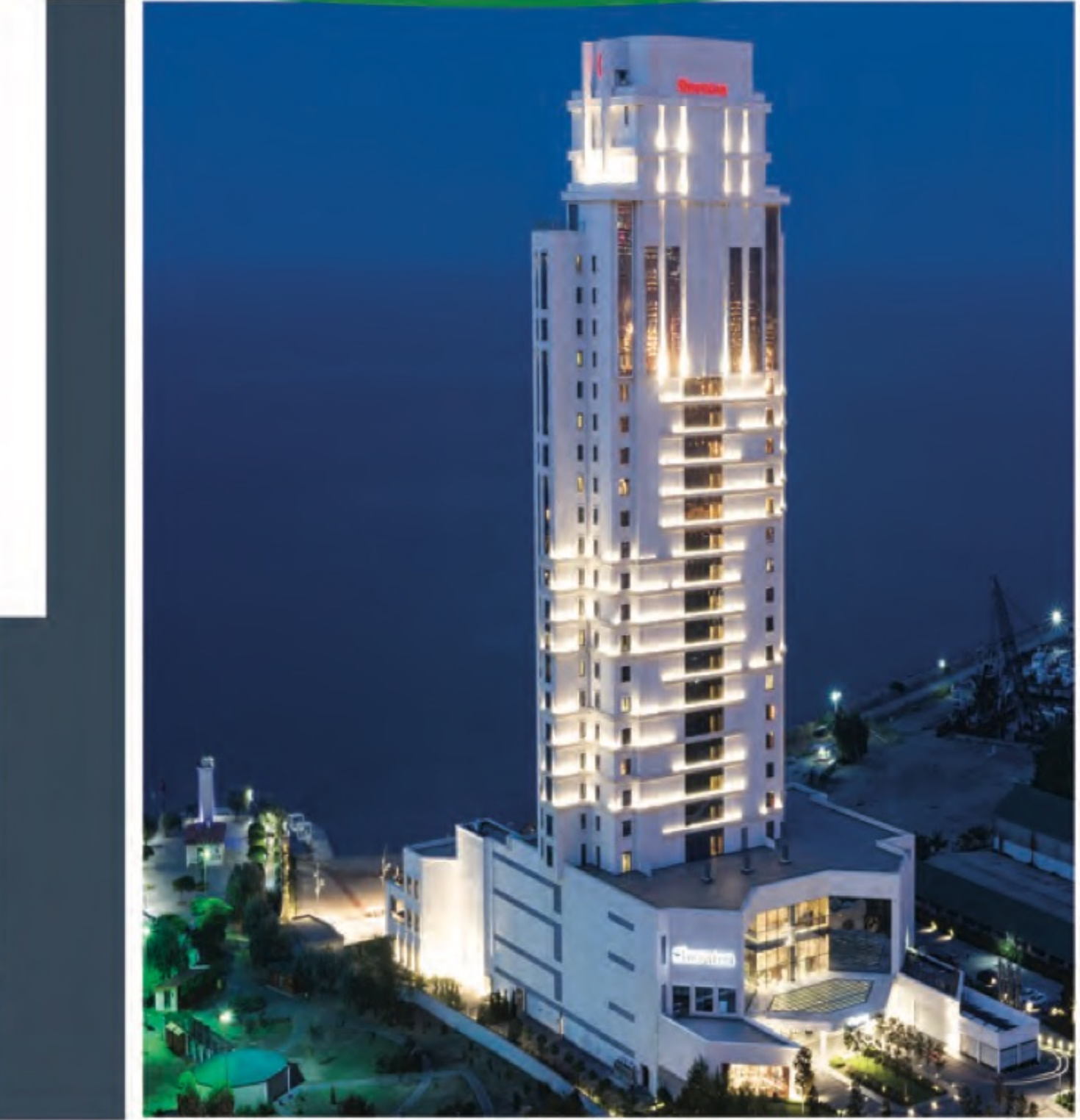
**Sheraton®
Grand**
SAMSUN HOTEL



Aşk ile hazırlanan
İtalyan lezzetlerini
tutku ile sizlere
Ristorante Fora'da
sunuyoruz.

Karadeniz'de İtalyan Esintisi

Şık ve görkemli konsepti ile göz kamaştıran İtalyan Restoranı "Ristorante Fora", tarihi Fener Kulesi ve eşsiz deniz manzarasına karşı konuklarına unutulmaz bir hizmet kalitesi sunuyor. Uluslararası ödüllü İtalyan Şeflerden danışmanlık alarak oluşturdukları enfes antipastiler ile misafirlerinin beğenisini kazanan Ristorante Fora, Karadeniz'de ilkleri yaşıyor...



Sheraton Grand Samsun Hotel
Liman Mahallesi, Atatürk Bulvarı No:55, 55100, Samsun / Türkiye
Telefon: +90 362 312 00 00
Fax: +90 362 312 00 01
Rezervasyon: +90 362 312 00 52
E-mail: reservationsamsun@sheratonsamsun.com

BAL PETEĞİ ŞEKLİ
Waffle'ın geleneksel şeklidir.
Pişirildiği kalıp sayesinde bu
şekli alır.

BELÇİKA'NIN GURURU

Kökeni Belçika'nın Flaman Bölgesi'ne dayanan waffle, meyveden çikolataya çeşit çeşit malzemeyle tadına tat katabileceğiniz enfes bir lezzet.

TARİFLER JOELLE NEDERLANTS STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

GAUFRES

Flaman dilindeki diğer adıdır. Almanya ve Amerika'da daha çok waffle olarak bilinir.



BRÜKSEL WAFFLE'LARI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 10 adet
Hazırlama süresi: 40 dakika

250 gr süt
250 gr taze krema
125 gr un
125 gr yaban mersini
100 gr tereyağı
60 gr toz şeker
4 adet yumurta, oda sıcaklığında
1 adet vanilya çubuğu
Pudra şekeri
Tuz

Sütü boylamasına ikiye yarılmış vanilya çubuğu ile bir tencerede ısıtıp ılımaya bırakın. Süt ılıyınca vanilya çubuğunu çıkarın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın. Yumurta aklarını bir tutam tuz ile kar gibi olana kadar çırpın.

Unu 20 gr toz şeker, tereyağı ve 4 yumurta sarısı ile bir tencereye alın. Sütü ve son olarak da yumurta aklarını ekleyip karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı 13x8 cm boyutlarında dikdörtgen bir waffle kalıbına döküp 5 dakika pişirin.

Yaban mersinlerini 40 gr toz şeker ve 70 gr su ile bir tencereye alıp 10 dakika pişirerek şurup elde edin. Kremayı bir çorba kaşığı pudra şekeri ile kabarana dek çırpın. Waffle'lara pudra şekeri serpip krema ve yaban mersinli şurup ile tamamlayın. Bekletmeden sıcak olarak servis edin.

ANTEP FISTIKLI VE ÇİKOLATALI WAFFLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 10 adet
Hazırlama süresi: 1 saat

300 gr süt
250 gr un
250 gr çikolata, ufak parçalanmış
100 gr taze krema
100 gr tereyağı, eritilmiş
60 gr Antep fıstığı kreması
30 gr toz şeker
6 gr kabartma tozu
2 adet yumurta
Pudra şekeri
Pembibiber
Tuz

Unu eleyerek bir kaseye alın. Toz şeker, kabartma tozu, yumurtalar ve sütü ekleyip karıştırın. Tereyağı, Antep fıstığı kreması, bir tutam tuz ve ezilmiş birkaç pembibiber tanesini ilave edip karıştırarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamuru azar azar waffle makinasına dökerek 4-5 dakika pişirin.

Çikolatayı bir kaseye alıp sıcak benmaride eritin. Kremayı ekleyip karıştırın. Waffle'ların üzerine pudra şekeri serpin. Sıcak çikolata ile servis edin.

Şefin notu: Çikolata yerine kırmızı meyveli bir reçel de kullanabilirsiniz.

Waffle'ın ortaya çıkışıyla ilgili farklı tezler vardır. Kesin olan şu ki; ilk önce hamurun pişirildiği çift taraflı demir kalıp bulunmuştur. Demir aparatın kökleri Ortaçağ'a kadar dayanır. O dönemde hacılar bir manastırdan diğerine geçerken mayasız ekmeklerini pişirmek için yanlarında bu aleti taşırlarmış. Bu hikaye bu yöntemin Kuzey Avrupa'da nasıl yayıldığını açıklar. Eğer doğruysa Belçika'nın Liegi şehrinde bir aşçı şehrin piskopos prensini memnun etmek için bir tür şekerli çörek hazırlar. İlk resmi tarife ulaşmak için 1842 yılına gitmek gerekir. Bu tarifte bir fırıncı tarafından yapılan waffle anlatılır. Bir başka önemli tarih ise 1958'dir. Brüksel Expo Fuarı'nda waffle tüm dünyaya ulusal gurur olarak tanıtılır.

Bugün Birleşik Krallık'ta, genelde hamuruna patates ilavesiyle hazırlanır. Almanya'da yazın krema ve kirazlarla tatlandırılarak sunulan özel bir lezzet olarak geleselleşmiştir. İskandinav ülkelerinde ise ringa balığı ve peynirle birlikte tuzlu servis edilir. Hollandalılarla birlikte geldiği ABD'de, kahvaltıda akçağaç şurubu ile birlikte yenen enfes bir lezzete dönüşmüştür.

Peki İtalya'da? Artık modadır ve ayaküstü atıştırma olarak sıkça tercih edilir. Belçika usulü hazırlansa da İtalyan geleneklerinde de benzer tatlar bulunur. Piemonte vadilerinin gofrileri, tatlı veya tuzlu olarak çok eski zamanlardan beri yapılan Abruzzo'nun ferratelle'si, waffle'ı andırır.

ANTİKA VE MODERN ALETLER

OCAK ÜSTÜNDE

Bu uzun saplı tarihi demir, ocak üstünde waffle pişirmeye yarar. Genç gelinlerin çeyizinden eksik olmazdı çünkü waffle'ın şans getirdiğine inanılırdı.

ELEKTRİKLİ

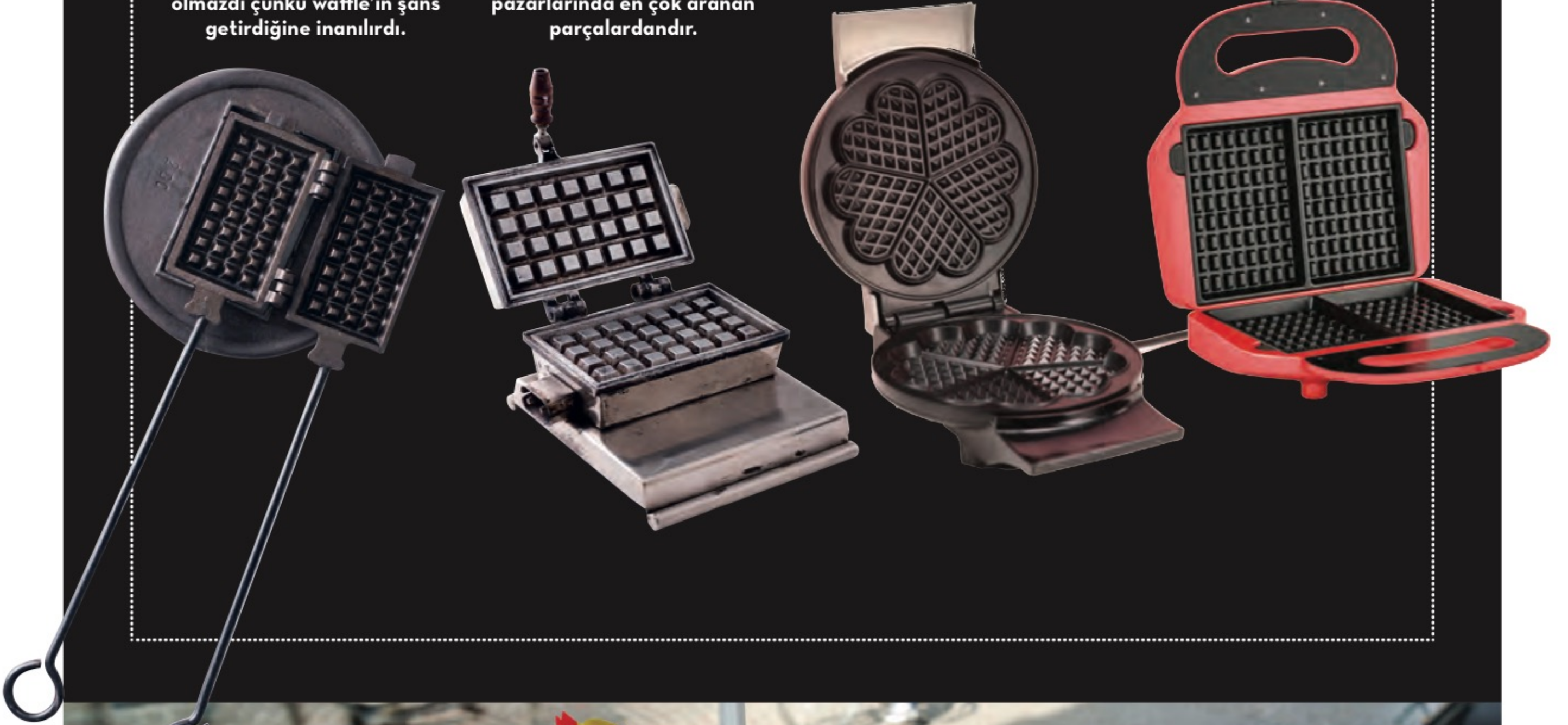
Elektrikle çalışan ilk waffle makinalarından biridir. Antika modeller ve eski demirler bugün antika pazarlarında en çok aranan parçalardandır.

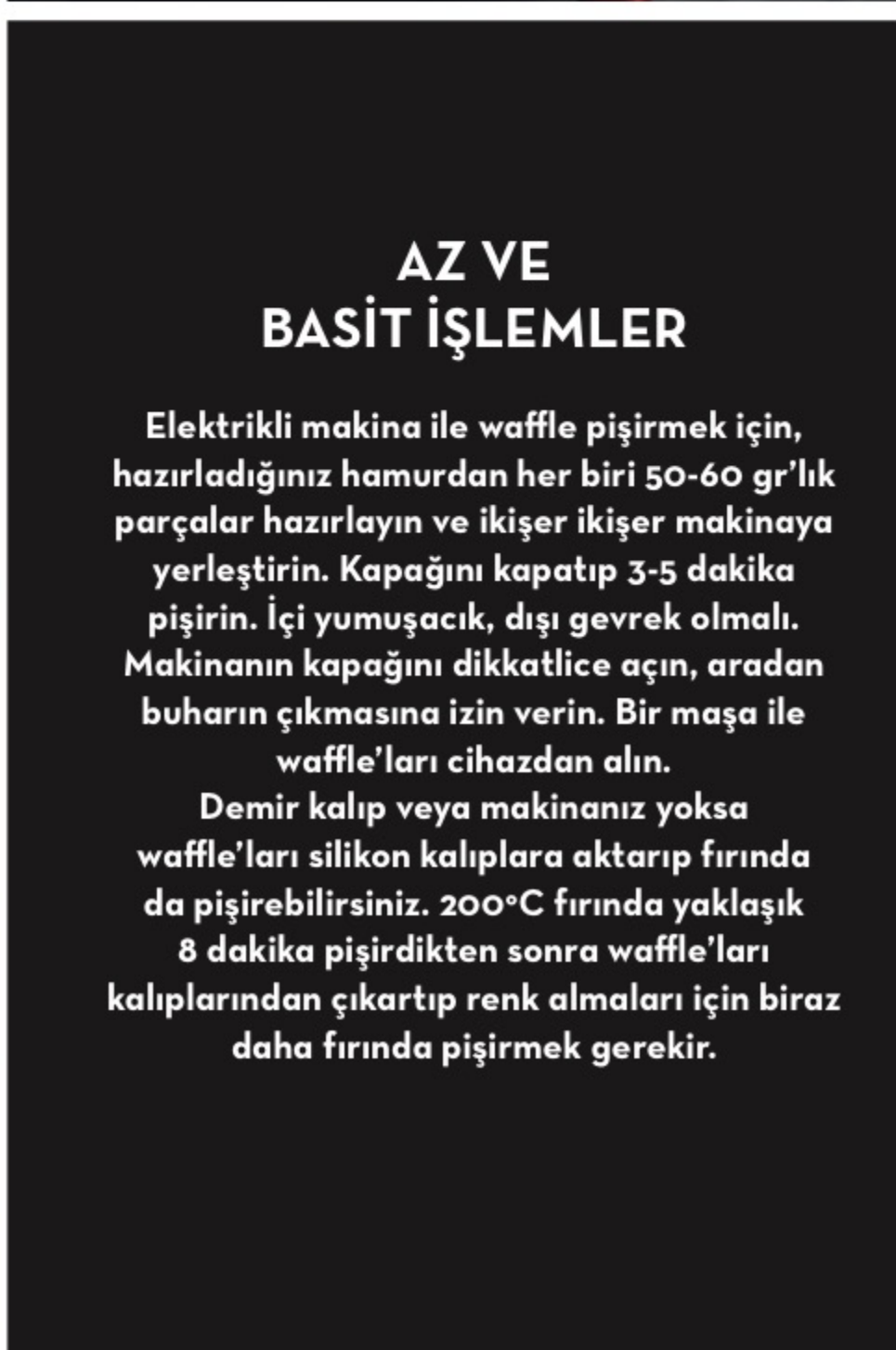
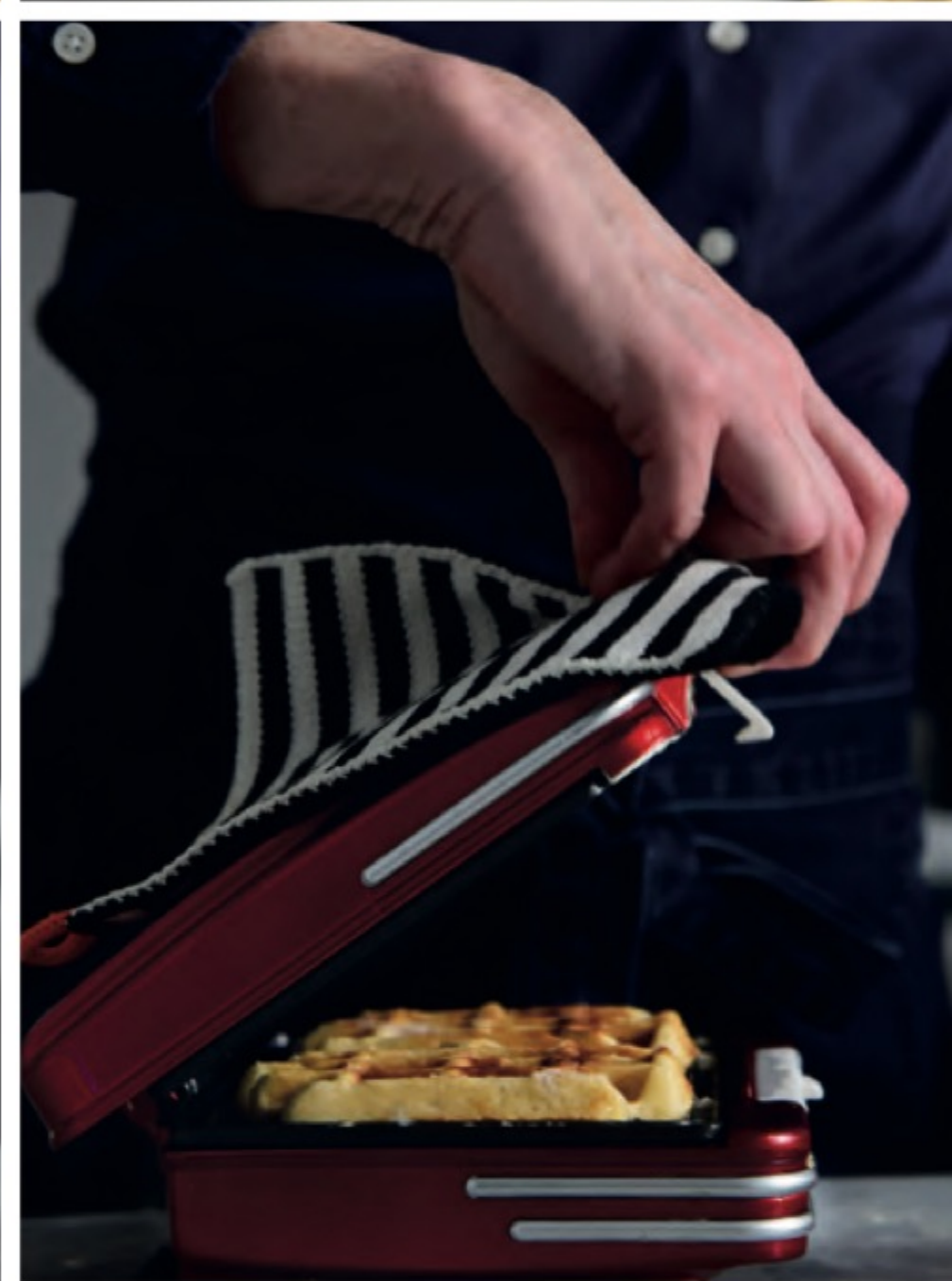
ÇİÇEKLER VE KALPLER

Kalp ve çiçek şeklindeki çift plakalı makineler ile farklı şekillerde waffle hazırlayabilirsiniz.

KLASİK

Bu tip cihazlarla bal peteği şeklindeki klasik waffle'lardan hazırlayabilirsiniz.





AZ VE BASİT İŞLEMLER

Elektrikli makina ile waffle pişirmek için, hazırladığınız hamurdan her biri 50-60 gr'lık parçalar hazırlayın ve ikişer ikişer makinaya yerleştirin. Kapağını kapatıp 3-5 dakika pişirin. İçi yumuşacık, dışı gevrek olmalı. Makinanın kapağını dikkatlice açın, aradan buharın çıkmasına izin verin. Bir maşa ile waffle'ları cihazdan alın.

Demir kalıp veya makinanız yoksa waffle'ları silikon kalıplara aktarıp fırında da pişirebilirsiniz. 200°C fırında yaklaşık 8 dakika pişirdikten sonra waffle'ları kalıplarından çıkartıp renk almaları için biraz daha fırında pişirmek gerekir.



SUCRE PERLÉ
(granül şeker) Belçika'da kullanılan iri taneli şekerler sadece kısmen erirler ve yerken fark edilirler. Bu waffle'ların özelliğidir.



BİR ZAMANLAR OLDUĞU GİBİ
Eski demir kalıpların bir kısmı elektrikli makinalarla yer değiştirdi. Şimdi piyasada yeni nesil ürünler var. Bunlar hem ocakta pişirmeye uygun, hem de dış kabuk gevrekliğini garantiliyorlar.

LIEGI WAFFLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 20 adet

Hazırlama süresi: 1 saat + 1 saat mayalanma süresi

- 500 gr un
- 250 gr tereyağı
- 180 gr granül şeker
- 125 gr süt
- 35 gr taze yaş maya
- 25 gr toz şeker
- 25 gr bal
- 1 adet yumurta, oda sıcaklığında
- Toz tarçın
- Tuz

Sütü 125 gr ılık su (26°C) ile sulandırın. Mayayı ekleyip eritin. 400 gr unu toz şeker, yumurta, bir çay kaşığı tarçın ve mayalı süt ile hamur yoğurma makinasına aktarın. Kanca şeklindeki uçla hamuru yoğurun. Oda sıcaklığında bir saat mayalanmaya bırakın. 100 gr un, tereyağı, bal ve bir tutam tuz ekleyip tekrar yoğurun. 30 dakika daha oda sıcaklığında bekletin. Granül şekeri ilave edip her biri 50-60 gr'lık bezele-re bölün. İri delikli bir kalıpla 4-5 dakika pişirin.

Şefin notu: Hamura kuru üzüm, narenciye kabuğu rendesi ve baharat eklenebilir. Sabah kahvaltısı veya ara öğünler için uygun olan bu waffle'lar meyve salatası, krema ve dondurma eşliğinde harika bir tatlıya dönüşür. Alüminyum folyoya sarılmış olarak serin bir yerde 2-3 gün saklayabilir, tazelik kazandırmak için tost makinasında canlandırabilirsiniz.

KEÇİ PEYNİRLİ TUZLU WAFFLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 20 adet

Hazırlama süresi: 1 saat

- 600 gr süt
- 200 gr yumuşak keçi peyniri
- 180 gr un
- 50 gr tam buğday unu
- 30 gr sızma zeytinyağı
- 25 gr toz badem
- 25 gr parmesan rendesi
- 6 gr kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- Kuru kekik, Hazır pesto sos, Yağda bekletilmiş kuru domates, Tuz, taze çekilmiş karabiber

Toz badem ve unları eleyerek bir kasede birleştirin. 400 gr süt, zeytinyağı, yumurtalar, kabartma tozu, parmesan rendesi, bir tutam tuz ve iri bir tutam kekik ekleyin. Tel çırpıcıyla karıştırarak yumuşak ve homojen bir karışım elde edin.

Keçi peynirini 200 gr süt ve iri bir tutam karabiber ile bir kaseye alın. Mikserle iyice çırpıp peynirli bir krema elde edin. Waffle'ları 8x4 cm boyutlarında dikdörtgen kalıp kullanarak ocakta pişirin. Her yüzü için ikişer dakika pişme süresi hesaplayın.

Tuzlu waffle'ları peynirli krema eşliğinde, birkaç kuru domates ve pesto damlası ile tamamlayarak servis edin.

Şefin notu: Günümüzde plakalar yapışmaz malzemeden yapılmış olsalar bile, kullanmadan önce biraz yağa batırılmış pamukla yağlamakta fayda vardır. Böylece istenmeyen yanıklar önlenmiş olur.



OVAL VE İNCE
Kuzey Belçika ve Fransa
waffle'larının özelliğidir. Sık
çizgilerinden dolayı wafer'ın
(gofretin) atası kabul edilirler.

İKİ DOLGULU FLAMAN WAFFLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 20 adet
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + 2 saat
mayalandırma süresi

290 gr tereyağı, oda sıcaklığında
yumuşamış
270 gr un
200 gr esmer şeker
200 gr pudra şekeri
60 gr süt
30 gr toz şeker
10 gr taze yaş maya
3 adet vanilya çubuğu
1 adet yumurta
Rom
Tuz

Sütü bir vanilya çubuğu ile bir tence-
reye alıp ısıtın. Mayayı ekleyip eritin.
Unu yumurta, 65 gr tereyağı, toz şeker
ve vanilyalı süt ile yoğurarak hamur
haline getirin. Bu işlemi arzuya göre
elinizle ya da hamur yoğurma makina-
sıyla yapabilirsiniz. Hamuru oda sıcak-
lığında 2 saat dinlendirin.

Birinci dolgu için: Pudra şekerini
100 gr tereyağı, bir tutam tuz ve boy-
lamasına ikiye yarılmış 2 vanilya çubu-
ğundan kazınmış tohumlarla bir kaba
alıp mikserle çırpın.

İkinci dolgu için: Esmer şeker, 125
gr tereyağı, bir tutam tuz ve 2 çorba ka-
şığı romu bir kapta karıştırın.

Hamuru her biri 30 gr'lık parçalara
ayırın, elinizde yuvarlayarak küçük si-
lindir şekli verin.

Aleti ısıtıp (dondurmalar için kul-
lanılan kornet makinasında de yap-
abilirsiniz) waffle'ları 4 dakika pişirin.
Çıkarır çıkarmaz bıçakla yararak kitap
gibi açıp ılmaya bırakın. 10 tanesini
vanilyalı, 10 tanesini de romlu dolgu ile
doldurun.





PIEMONTE USULÜ WAFFLE

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 12 adet

Hazırlama süresi: 1 saat + 1 saat
mayalandırma süresi

800 gr un
200 gr jambon
200 gr gorgonzola (ya da Piemonte'nin
toma peyniri)
25 gr taze yaş maya
Kornişon turşusu
Mevsim salatası
Tuz

Mayayı bir litre suda eritin. Unu tepeme tezgaha döküp ortasını havuz gibi açın. Bir tutam tuz ekleyip azar azar mayalı suyu ilave ederek yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru bir saat oda sı-

caklığında mayalanmaya bırakın.

Hamuru 12 parçaya bölüp çiçek şeklindeki makinada 4 dakika pişirin. Bekletmeden kalıptan çıkarıp yapraklarına ayırın. Üzerine jambon, peynirler, turşu ve salata yapraklarını yerleştirin. Arzuya göre yuvarlak bir waffle makinasında da pişirilip üzerine dolgu koyduktan sonra kitap gibi ikiye katlanabilir. Önemli olan ince olmasıdır.

BİR GELENEK Waffle'ın İtalya'daki benzerlerinden biri olan gofri'lerin, Piemonte'nin vadilerinde ekmeğe alternatif olarak çıkmış olduğu düşünülür. Uzun ve karlı kış mevsimi boyunca fırınlara ulaşmak imkansız olduğundan, bu basit hamur odun sobasının üstündeki demirde pişirilirmiş. Uzun bir süre unutulduktan sonra tekrar gündeme gelerek panayır ve bayramların vazgeçilmez lezzeti oldular.



LEZZET ANLARINIZI
ZENGİNLEŞTİRİN


S. PELLEGRINO®
Tastefully Italian



İTALYAN USULÜ KRUVASAN

Nötr tadıyla hem tatlı hem de tuzlularla uyum sağlayan kruvasanla, kuvvetli bir kahvaltıdan gurme bir öğle yemeğine leziz tarifler hazırlıyoruz.

TARİFLER JOELLE NEDERLANTS STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR BEATRICE PRADA



RUSTİK

JAMBON, PEYNİR VE SEBZELERLE

Porsiyon: 1 adet

Hazırlama süresi: 10 dakika

40 gr jambon, pişirilmiş
30 gr havuç ve kabak, ince jülyen doğranmış
1 adet kırmızı turp, dilimlenmiş
1 adet tuzlu kruvasan
Beyaz sirke
Taze krem peynir
Sızma zeytinyağı
Karışık yeşillikler
Tuz

Kabak ve havuçları bir kaba alıp biraz zeytinyağı, bir tutam tuz ve birkaç damla sirke ile tatlandırın. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içine 2 çorba kaşığı peynir sürün. Jambon ve sebzelerle doldurun.

FÜME

ENGİNAR SOSLU, YUMURTA VE FÜME PEYNİRLİ

Porsiyon: 1 adet **Hazırlama süresi:** 15 dakika

2 dilim (30 gr) füme scamorza peyniri, 1 adet yumurta, 1 adet tuzlu kruvasan Enginar sosu, kıvırcık salata, pembebiber*

Yumurtayı 8-10 dakika haşlayıp sudan çıkarın. Ilımasını bekledikten sonra nazikçe soyarak dilimleyin. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içine 2 çorba kaşığı enginar sosu sürün. Birkaç yaprak kıvırcık salata ile birlikte yumurta dilimleri, peynir ve ezilmiş pembebiber kırıntıları yerleştirin.

**Haşlanmış ya da konserve edilmiş enginar kalplerini biraz zeytinyağı, limon ve tuz ile blenderden geçirerek enginar sosunuzu hazırlayabilirsiniz.*

EGZOTİK

NANE PESTOLU, YOĞURT VE MEYVELİ

Porsiyon: 1 adet **Hazırlama süresi:** 20 dakika

30 gr toz şeker, 30 gr ananas (ince dilimlenmiş), 20 gr çam fıstığı, 20 gr mango (küp doğranmış), 15 adet nane yaprağı, 1 adet tuzlu kruvasan, 1 adet misket limonu, yoğurt

Toz şekeri 30 gr su ile bir tencede kaynatarak şerbet elde edin. Ocağı kapatıp şerbeti soğumaya bırakın. Nane yaprakları, çam fıstıkları, bir çorba kaşığı misket limonu suyu ve kabuğunun rendesi ile blenderden geçirerek pestoya benzer bir sos elde edin. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içine naneli pestonun yarısını sürün. Yoğurt, ananas ve mango ekleyip kalan sos ile tamamlayın.

ÇAĞDAŞ

PEMBE GREYFURT, YEŞİL ELMA VE AVOKADO

Porsiyon: 1 adet **Hazırlama süresi:** 15 dakika

45 gr avokado (temizlenmiş, dilimlenmiş), 4 dilim pembe greyfurt, 1 adet tuzlu kruvasan, 1 dilim yeşil elma (ince şerit doğranmış), hardal, Frenk soğanı (doğranmış), karışık yeşillik, karışık tohumlar (susam, ay çekirdeği, haşhaş), sızma zeytinyağı, tuz

2 dilim greyfurtu küp doğrayın. Kalan dilimleri ezerek suyunu çıkarın. Greyfurt suyunu biraz hardal, biraz zeytinyağı, bir tutam tuz ve biraz Frenk soğanı ile bir kapta karıştırarak citronette sos elde edin. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içine sosu gezdirin. Bir avuç karışık yeşillik ekleyin. Yeşilliklerin üzerine elma, avokado ve greyfurtu yerleştirin. Üzerlerine bir tutam karışık tohum serpin.

TATLI

ANTEP FISTIĞI KREMALI, BADEM VE ÇİKOLATALI

Porsiyon: 1 adet **Hazırlama süresi:** 10 dakika

40 gr Antep fıstığı kreması, 30 gr sürülebilir peynir, 30 gr + biraz sütlü çikolata (ince doğranmış), 30 gr krema (çirpılmış), 1 adet tuzlu kruvasan File badem

Yapışmaz tabanlı bir tavada bademleri birkaç saniye kavurun. 30 gr çikolatayı krema, peynir ve Antep fıstığı kreması ile bir kapta karıştırın. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içini hazırladığınız krema ile doldurun. Kavrulmuş bademler ve çikolata kırıntıları ile tamamlayın.

LEZZETLİ

ANÇÜEZ, HİNDİBA VE KURU DOMATESLİ

Porsiyon: 1 adet **Hazırlama süresi:** 15 dakika

60 gr hindiba (ince şerit kıyılmış), 1 adet tuzlu kruvasan, 1 adet ançüez, 2 adet yeşil zeytin (çekirdekleri çıkarılmış), tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış), limon, yağda bekletilmiş kuru domates, karabiber

Zeytinleri ince kıyıp 15 gr (ceviz büyüklüğünde) tereyağı ile bir kapta karıştırın. Hindibayı bir çorba kaşığı limon suyu ve bir tutam karabiber ile tatlandırın. Kruvasanı uzunlamasına ortadan ikiye kesip içine zeytinli tereyağını sürün. Hindiba, ançüez ve 2-3 adet kuru domatesi yerleştirin.

2



3



4



5



6



VENEDİK USULÜ

Çırağan Palas Kempinski’de gerçekleşen Venedik lezzetleri haftasında sunulan özel lezzetlerden bazılarının tariflerini Venedikli şefler bizlerle paylaştı.

FOTOĞRAFLAR ÇAĞLA GEZENER



BUHARDA PIŞİRİLMİŞ MİNEKOP, PAPPA AL POMODORO İLE

Porsiyon: 4 kişilik

- 4 adet (160 gr'lık) minekop
- 10 gr biberiye
- 10 gr sarımsak
- 50 gr + biraz zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- Pappa al pomodoro için**
- 500 gr domates, soyulmuş doğranmış
- 100 gr kırmızı soğan
- 10 gr sarımsak
- 200 gr bayat ekmek, küp doğranmış
- 5 yaprak fesleğen
- 5 gr kekik
- 5 gr biberiye
- Tuz, karabiber
- Sifon Ekmek için**
- 40 gr yumurta beyazı
- 70 gr un
- 20 gr su
- 50 gr şeker
- 2 gr tuz
- 2 gr şeker

Pappa al pomodoro için: Domates, sarımsak ve kırmızı soğanın yarısını bir tencerede iyice kaynatın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayıp içerisine doğranmış bayat ekmekleri ekleyin ve karıştırın.

Sifon ekmek için: Yumurta beyazını şekerle iyice çırpıp unu ilave edin. Alttan üste doğru nazıkçe karıştırıp su ve tuzu ekleyin. Arzuya göre gıda boyası ile renklendirin. Bir kalıba alıp 170°C'de pişirin.

Minekopları tuz ve karabiberle tatlandırıp sarımsak, 50 gr zeytinyağı ve biberiye ile vakum poşetine alarak vakumlayın. 80°C suda 8-10 dakika pişirin.

Pappa al pomodoro'yu tabaklara koyun. Üzerine balığı yerleştirin. Arzuya göre üzerini sirkede bekletilmiş kırmızı soğan ya da yeşil mikro filizler ve bir parça sifon ekmekle süsleyip servis edin.

San Clemente Palaca
Kempinski Venedik'ten
şef Vincenzo D'Amora,
Executive Chef Giorgio
Schifferegger ve şef
David Rialti



NARENCİYE SOSLU ENGİAR SALATASI

Porsiyon: 4 kişilik

- 2 adet orta boy enginar, ince dilimlenmiş
- 2 adet orta boy pancar, ince dilimlenmiş
- 60 gr körpe ıspanak yaprağı
- 30 gr taze nane yaprağı
- Canlı kesim greyluft dilimleri
- Sirkede bekletilmiş kırmızı soğan dilimleri

Narenciye sosu için

- 1 adet portakal
- 1 adet greyluft
- 1 adet limon

50 gr zeytinyağı

Narenciye sosu için: Portakal, greyluft ve limon kabuklarını rendelleyip zeytinyağı ile karıştırın.

Enginar, pancar, ıspanak, nane ve sosu bir salata kasesine alın. Biraz tuz ve karabiber ekleyip elinizle ezmeden karıştırın. Servis tabağına alıp soğanlar tamamlayarak servis edin.





PATATES MARMELATLI DENİZ LEVREĞİ

Porsiyon: 4 kişilik

- 4 adet 160 gr'lık kaya levreği
(derisi ve kılçıkları ile birlikte)
- 1 adet yufka
- Trüf mantarı
- Mikro yeşillikler

Patates marmeladı için

- 3 adet orta boy patates, haşlanmış, soyulmuş, doğranmış
- 10 gr biberiye, ince doğranmış
- 10 gr kekik, ince doğranmış
- 10 gr maydanoz, ince doğranmış
- 5 gr trüf yağı
- 10 gr trüf mantarı
- Tereyağı
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Yumurta sarısı sosu için

- 120 gr yumurta sarısı
- 80 gr krema
- Tuz, karabiber

Patates marmeladı için: Bir tavada biraz zeytinyağı ve tereyağını ısıtıp patatesleri soteleyerek krema kıvamına getirin. Biberiye, kekik ve maydanozu ekleyip iyice karıştırın. Trüf yağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Yumurta sarısı sosu için: Yumurta sarılarını bir kaba alıp azar azar kremayı ekleyerek benmari usulü pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. İnce süzgeçten geçirin.

Levrekleri derili ve pullu kısmı alta gelecek şekilde bir tavaya alıp uzun süre pişirin (Pişirme işleminin büyük kısmını derili tarafından yapın). Pişirme işlemini tamamlamak için salamander ya da fırında 2 dakika daha pişirin. Derili kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alın. Ortaya küçük toplar şeklinde yumurta sarısı sosunu ekleyin. Mikro yeşilliklerle tamamlayın. Yufkaları parmak kalınlığında boru şekline getirip fırında çıtırlaştırın. Patates marmeladını sıkma poşetine doldurun. Poşeti sıkarak yufkaların içini doldurun. Üzerine arzuya göre trüf mantarı dilimleri ekleyin.



ISPANAKLI CAPELLACI MAKARNASI ÖRDEK YAHNİSİ İLE

Porsiyon: 4-5 kişilik

Hamuru için

- 175 gr irmik unu
- 200 gr un
- 200 gr yumurta sarısı
- 2 adet yumurta

Dolgu için

- 100 gr ıspanak
- 100 gr ricotta
- 80 gr parmesan rendesi
- 3 gr karabiber

Ördek yahnisi için

- 100 gr ördek göğsü, ufak küp doğranmış

- 10 gr kereviz, küp doğranmış
- 10 gr havuç, küp doğranmış
- 20 gr soğan, küp doğranmış
- 1 adet defne yaprağı
- 30 gr domates, küp doğranmış
- 100 ml et suyu
- Tereyağı

Hamuru için: Unları tezgahta birleştirip yumurta sarısı ve yumurtaları ekleyin. Yoğurarak hamur haline getirin. Hamurun üzerini örtüp 2-3 saat dinlendirin.

Dolgu için: Ispanakları bir tavada soteleyin. Soğumasını bekledikten sonra suyunu sıkıp doğrayın. Ricotta, parmesan rendesi ve karabiber ilave edip karıştırın.

Ördek yahnisi için: Ördeği biraz tereyağı erittiğiniz tavada defne yaprağıyla birlikte soteleyin. Sırayla soğan, havuç, kereviz ve domatesi ekleyin. Et suyunu ilave edip suyunu çekene kadar kaynatın. Arzuya göre et suyu ile birlikte 100 ml kırmızı şarap da ekleyebilirsiniz.

Dinlenen hamuru oklava ya da hamur makinası ile bıçak sırtından biraz daha ince açın. Yuvarlak kalıp ya da çay bardağı ile daireler şeklinde esin. Yaklaşık bir çay kaşığı dolgu ekleyip kapatın. Dolgunun bulunduğu orta kısımdan tutun ve hamurun iki uç kısmını birleştirin. Uçların yapışması için biraz su sürün. Hazırladığınız makarnaları kaynar suda 4 dakika haşlayın. Bir tavada biraz tereyağını ısıtıp makarnaları biraz çevirin. Ördek yahnisini ilave edip biraz daha pişirdikten sonra servis edin.

Şefin notu: Makarnanın suda piştiği süreyi göz önünde bulundurarak dağılmaması için sosun içinde piştiği süreyi kısa tutun.



BABA NAPOLİTEN

Porsiyon: 4-5 kişilik

Hamuru için

- 250 gr un
- 10 gr bal
- 5 gr maya
- 5 gr tuz
- 150 gr yumurta
- 100 gr tereyağı
- 50 gr taze krema
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- File badem, kavrulmuş

Şurup için

- 500 gr su
- 200 gr rom

İlk önce şurubu hazırlayın. Su ve şekeri ılık hale gelene kadar ısıtın. Daha sonra ocaktan alıp içine romu ilave edin.

Un, bal, maya, tuz ve yumurtayı bir kapta güzelce karıştırın. Oda sıcaklığındaki tereyağı 3 seferde karışıma yedirin. Daha sonra kalıplara (kağıt bardak da kullanabilirsiniz) karışımdan 30 gr koyun. 160/170°C'de 20-25 dakika pişirin. Önceden hazırladığınız ılık şurup içerisine koyup biraz bekletin.

Kremayı şekerle çırpıp tabaklara paylaşın. Üzerine kavrulmuş file badem ile tatlıyı koyup servis edin.



TIRAMISU

Porsiyon: 4-5 kişilik

- 80 gr yumurta sarısı
- 100 gr toz şeker
- 500 gr mascarpone peyniri
- 20 gr kakao

Ganaj için

- 200 gr süt
- 40 gr granül kahve
- 250 gr toz şeker
- 350 gr çikolata (%70 kakaolu)
- 25 gr kakaolu tereyağı

Yumurta sarısını toz şekerle çırparak iyice köpürtün. Önceden yumuşattığınız mascarpone peynirini ekleyip karıştırarak kremayı hazırlayın. Servisten önce kremayı buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Ganaj için: Sütü kahve ve şeker ile iyice kaynatın. Ocaktan alıp blenderden geçirin. Üzerini streç filmle kapatıp bir saat bekletin. Soğuyunca süzün ve tekrar kaynatmak üzere ocağa alın. İçerisine çikolatayı koyup çikolata eriyene kadar pişirin. Ocaktan alıp çikolatanın 40°C'ye gelmesini bekleyin. İçine tereyağını koyup karıştırın. Ganaja istediğiniz şekli vererek tabaklayın. Hazırladığınız tiramisü kremasını tabaklara paylaşın. Üzerine kakao serpip bisküvi kırıntısı ve kahveli dondurma eşliğinde servis edin.

ÖZEL MENÜ

MEVSİMİN ARMAĞANLARI

*Kışın son kahramanları olan sebzelerin ilkbaharın turfandalarını karşıladığı
bu günlerde birbirinden leziz tariflerle sofraları donatın.*

TARİFLER DAVIDE NOVATI, GIUSEPPE VACCARINI, DAVIDE BROVELLI, GIOVANNI ROTA, ALESSANDRO PROCOPIO, TOMMASO ARRIGONI
STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI



EMILIA LOKMALARI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik

Hazırlama süresi: 50 dakika

- 460 gr milföy hamuru
- 450 gr karışık sakatat (dana uykuluk, yürek, tavuk ciğeri), temizlenmiş
- 130 gr soğan, kıyılmış
- 20 gr kuru mantar, sıcak suda ıslatılmış
- 1 adet yumurta sarısı
- Defne yaprağı
- Sek beyaz şarap
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Milföy hamurunu merdaneyle açarak inceltip 6 cm çapında, çiçek şeklinde bir kalıpla 36 adet disk kesin. 18 tanesinin ortasını 4 cm çapında küçük yuvarlak bir kalıpla delerek halkalar elde edin. Deliksiz diskleri çatalla delip kenarlarına bir damla su ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. Üzerlerine halkaları yerleştirip yapıştırarak volovan hazırlayın. 220°C fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ortalarını oyarak dolgu için çukur oluşturun.

Bir tavada bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Bir defne yaprağı ile birlikte sakatatları ekleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırıp 2 dakika daha pişirin. Biraz şarap ilave edip buharlaştırm. Mantarları sudan çıkarıp sıkın. Doğrayıp sakatatlara ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte 6-7 dakika pişirin.

Volovanları sakatatlarla doldurun. Tekrar fırına alıp 4-5 dakika daha pişirin. Arzuya göre aromatik ot yaprakları ile süsleyin.



BADEMLİ MAYONEZ İLE PAZI KÖFTELERİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4-6 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat

- 500 gr patates, küp doğranmış
- 500 gr pazı
- 120 gr galeta unu
- 100 gr un
- 30 gr badem, soyulmuş
- Limon
- Muskat rendesi
- Patates nişastası
- Toz zerdeçal
- Toz kırmızıbiber
- Ayçiçek yağı
- Tuz

Patatesleri bol tuzlu suda 10 dakika haşlayıp süzün ve soğumaya bırakın. Pazıların beyaz saplarını yeşil yapraklardan ayırın. Pazı yapraklarını tuzlu suda 5-6 dakika haşlayıp süzün, kaynar suyunu ocakta tutun. Yaprakları soğuk buzlu suda soğutup ince kıyın. Pazı saplarını küp doğrayıp yaprakları haşladığınız kaynar suda 5 dakika pişirin.

Patatesleri pazı sapları ve yaprakları

ile bir kasede birleştirin. 2 çorba kaşığı patates nişastası, bir tutam muskat rendesi, bir tutam tuz ve ¼ limonun rendelenmiş kabuğunu ekleyip karıştırın. Karışımından parçalar alarak yuvarlayın ve 25 gr ağırlığında 20 adet küçük top yapın.

Unu bir tutam tuzla birlikte bir kaba alıp 170 gr su ilave ederek bulamaç haline getirin.

Galeta ununu üçe bölün. Birinci kısmını bir çorba kaşığı zerdeçal, ikinci kısmını bir çorba kaşığı toz kırmızıbiber ile tatlandırın. Kalanını sade bırakın. Topları önce bulamaca sonra farklı galeta unlarına bulayın.

Bademleri 70 gr su ile bir kaseye alın. El blenderinden geçirerek homojen bir badem sütü elde edin. 2 çorba kaşığı limon suyu ve bir tutam tuz ekleyin. 150 gr ayçiçek yağını ip gibi akıtıp el blenderi ile çırparak karışıma yedirin. Elde ettiğiniz bademli mayonezi arzuya göre bir tatlı kaşığı meyan kökü tozu ile tatlandırabilirsiniz.

Bir tavada kızdirdığınız bol ayçiçek yağında topları 2-3 dakika kızartın. Fazla yağın alması için kağıt havlu üzerine çıkarın. Bademli mayonezle birlikte sıcak olarak servis edin.



AROMATİK OTLU TON BALIĞI CARPACCIO

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 15 dakika + 10 dakika marinasyon süresi

500 gr ton balığı tranşı
1 adet limon
Kekik, kişniş, mercanköşk, nane, biberiye,
maydanoz, fesleğen (kıyılmış)
Sızma zeytinyağı, tuz

Aromatik otları bir kapta birleştirin. Biraz limon kabuğu rendesi ekleyip elde ettiğiniz karışımla ton balığını ovalayın. Ton balığını bir kaseye alıp üzerine biraz zeytinyağı gezdirin. Üzerini streç filmle örtüp buzdolabında en az 10 saat dinlendirin.

Ton balığını servisten hemen önce dilimleyin, damarlarının ters yönünde kesmeye dikkat edin. Bu şekilde dilimler daha küçük ama daha yumuşak olurlar.

2 çorba kaşığı zeytinyağı, yarım limonun suyu ve bir tutam tuzu bir kapta karıştırarak citronette sos elde edin.

Ton balığını servis tabağına alıp arzuya göre aromatik otlarla süsleyin. Servis etmeden hemen önce citronette sos ile tatlandırın.

Şefin notu: Çiğ balığın tüketilmeden önce şoklanmış olması yani çok kısa sürede ısısının -20°C'ye indirilmiş olması ve en az 24 saat bu ısıda bekletilmesi gerekir. Bu işlem parazitleri yok etmek ve ciddi bağırsak rahatsızlıkları ile alerjik reaksiyonları önlemek için gereklidir. Bu nedenle satın alma aşamasında balığın şoklanıp şoklanmadığını sormayı ihmal etmeyin. Aksi taktirde balığı -18°C'ye varan ev dondurucularında 96 saat bekletmek gerekir.



YER ELMASI CİPSİ VE BAYIR TURPLU ISPANAKLI FLAN

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

450 gr ıspanak
450 gr süt
120 gr yer elması, soyulmuş, ince dilimlenmiş
80 gr bayır turpu
70 gr parmesan rendesi
30 gr + biraz tereyağı
30 gr un
4 adet yumurta, sarısı ve beyazı ayrılmış
Mısır nişastası, galeta unu, ayçiçek yağı, tuz

Yumurta aklarını kar gibi olana kadar çırpın. Ispanakları kaynar tuzlu suda 3 dakika haşlayın. Buzlu suya daldırıp süzün. Suyunu sıkıp 350 gr ıspanak elde edin ve robottan geçirin.

Bir tencerede 30 gr tereyağını eritin. Tel çırpıcı ile karıştırarak unu ekleyin. Ocaktan alıp 200 gr süt ilave edip iyice karıştırın. Tekrar ocağa alıp tuzunu ayarlayın. Yoğun kıvam alana kadar pişirerek beşamel sos hazırlayın. Beşamel sosa yumurta sarılarını ekleyip iyice karıştırın. Ispanaklar, parmesan rendesi, bir tutam tuz ve yumurta aklarını ilave edin. 8 cm çapında 8 adet küçük fırın kabını biraz tereyağı ile yağlayın. Galeta unu serpip her birine bir kepçe ıspanaklı karışımdan koyun. Kapları bir fırın tepsisine yerleştirip kap yüksekliğinin yarısına gelecek kadar su ekleyin. 150°C fırında yaklaşık 40 dakika pişirin.

Bayır turpunu temizleyip rendeleyin. Yaklaşık 35 gr elde edeceksiniz. Küçük bir tencerede 250 gr sütle birlikte 4-5 dakika pişirin. 5 gr mısır nişastasını 10 gr suda eritip karışıma ekleyin. Tuzunu ayarlayıp çırpma teli ile karıştırarak 1-2 dakika daha pişirin. Süzgeçten geçirerek pürüzsüz hale getirin.

Yer elması dilimlerini mısır nişastasına bulayın. Bir tavada bol ayçiçek yağını kızdırıp dilimleri yaklaşık 2 dakika kızartın.

Hazırladığınız ıspanaklı flanı yer elması cipsleri ve bayır turplu sos ile servis edin.



TUZDA PİŞİRME

Çok eskilere dayanan bir pişirme yöntemidir. M.S. 1. yüzyılda Romalı bir gastronom olan Apicio, "De re coquinaria" adlı tarifler kitabında bu teknikten bahseder. Lezzeti öne çıkaran ve yağ eklemeyi gerektirmeyen kolay bir tekniktir. Özellikle bütün veya tranşlar halindeki balıklar için uygundur. Et, kümes hayvanları ve sebzeler için de kullanılabilir. Yiyeceğin içinde pişeceği kabuğu oluşturmak için genellikle iri taneli tuz kullanılır. Bazen bu tuz aromatik otlar veya narenciye kabukları ile karıştırılır ama iri taneli tuzun ince taneli tuzla veya biraz şekerle karıştırıldığı tarifler de vardır.

Biz içerdeki nemi daha çok muhafaza eden, narin balıklar için uygun olan, tuz ve yumurta akıyla hazırlanan bir karışım hazırladık.

a 2 yumurta akını mikserde çırpın. 200 gr iri taneli tuz ekleyip oldukça katı kıvamlı bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin.

b Elde ettiğiniz karışımın bir kısmını fırın tepsisine yayın.

c Üzerine balığı yerleştirin. Kalan karışımı kalın bir tabaka halinde ekleyip balığı kaplayın.

d Pişirme sonunda kaşıkla vurarak kabuğu kırın.



A



B



C



D

TUZDA MİNEKOP

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 10 dakika

- 1 kg patates
- 2 adet (800 gr) minekop filetosu (derileri üzerinde)
- 25 gr tereyağı
- 25 gr kapari turşusu
- 2 adet yumurta akı
- Taze kekik, kıyılmış
- Mercanköşk, kıyılmış
- Sızma zeytinyağı
- İnce ve iri taneli tuz

Patatesleri kabuklarıyla beraber 30 dakika haşlayıp süzün ve soğumaya bırakın. Her patatesi kare şeklinde kesilmiş bir alüminyum folyonun ortasına

yerleştirip biraz zeytinyağı ve tuz gezdirin. Folyoları bohça şeklinde kapatın.

Kekik ve mercanköşkü bir kapta karıştırın. Minekop filetolarını 4 cm'lik tranşlar halinde kesin. Üzerlerine kekikli karışımı paylaştırın. Derili tarafları dışa bakacak şekilde tranşları ikişer ikişer birleştirin. Yan tarafta anlatıldığı gibi 200 gr iri tuz ve yumurta akından yapılmış bir karışımla kaplayın. 200°C fırında 10 dakika pişirin. Patatesli bohçaları da ekleyip 10 dakika daha pişirmeye devam edin.

Kaparileri yıkayıp elinizle sıkarak fazla suyunu alın. Bir tavada tereyağını pembeleşene kadar ısıtıp kaparileri kızartın.

Balığı fırından çıkarın, tuz kabuğunu kırın. Folyodan çıkarılmış patatesler ve kızarmış kaparilerle birlikte servis edin.



KAVRULMUŞ HİNDİBA VE NOHUT UNLU FRITTELLE

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika

- 160 gr hindiba, doğranmış
- 100 gr nohut unu
- 50 gr mozzarella
- 1 adet küçük tatlı soğan, ince kıyılmış
- 1 diş sarımsak, soyulmuş
- Frenk soğanı
- Ayçiçek yağı
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Bir tutam Frenk soğanını küçük parçalara ayırın. 400 gr suyu bir tencerede kaynatıp nohut ununu ekleyin. Devamlı karıştırarak 10 dakika pişirin. Birer tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Frenk soğanı ilave edip karıştırın ve ocağı kapatın. Elde ettiğiniz nohut peltesini yağlı kağıt üzerine dökün. Başka bir yağlı kağıt ile üzerini kapatın. Merdane ile üzerinden geçerek iyice açın ve soğumaya bırakın.

Bir tavada bol zeytinyağını ısıtıp birer tutam tuz ve karabiber ile hindiba, soğan ve sarımsağı 8 dakika kavurun.

Nohutlu pelteden 6 cm çapında 20 adet disk kesin.

İki disk arasına 5 gr'lık bir dilim mozzarella yerleştirin. Aynı işlemi tüm malzeme bitene kadar tekrarlayarak yaklaşık 10 adet frittelle elde edin. Bir tavada biraz ayçiçek yağını kızdırıp frittelle'lerin her iki yüzünü ikişer dakika kızartın.

Sıcak olarak hindiba eşliğinde servis edin.



PAZILI PAY

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8-10 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

- 600 gr pazı
- 400 gr un
- 300 gr taze krem peynir
- 1 adet yumurta sarısı
- Köri
- Bayır turpu, rendelenmiş
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Unu 30 gr zeytinyağı, yaklaşık 200 gr ılık su ve bir tutam tuz ile yoğurup hamur haline getirin. Hamurun üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.

Pazıyı temizleyip yıkadıktan sonra parmak kalınlığında doğrayın. Bir tavaya alıp biraz zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Suyunu iyice çekene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Hamuru ikiye bölün. Yarisını 2-3 mm kalınlığında açıp yağlı kağıt ile kaplanmış 30 cm çapında bir turta kalıbına yerleştirin. Üzerini peynir ve pazı ile doldurun. Bir çorba kaşığı köri ve bayır turpu serpin.

Kalan hamuru da 2-3 mm kalınlığında açın. Çatalla delikler açıp dolgunun üzerine kapatın. Bir damla su ile çırpılmış yumurta sarısı sürün. 200°C fırında 25-30 dakika pişirin.



DANA ETLİ VE SOYALI SEBZELİ DÜRÜM

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 45 dakika

- 1 kg dana bonfile
- 4 adet (480 gr) lavaş ekmeği
- 400 gr renkli havuç, şerit doğranmış
- 250 gr pırasa, halka doğranmış
- 50 gr beyaz hindiba, doğranmış
- Beyaz susam, siyah susam, acı kırmızıbiber
- Frenk soğanı (ufak doğranmış), bal, soya sosu
- Balsamik sirke, sızma zeytinyağı, tuz

Bütün haldeki bonfileyi tuzlayıp biraz ovun ve hafifçe yağladığınız yapışmaz tabanlı bir tavaya yerleştirin. Çevirerek her yüzünü birkaç dakika kızartın. Daha sonra fırına alıp 180°C'de 15 dakika pişirin.

Bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp pırasaları kavurun. Havuçları ve hindibayı ilave edip 2-3 dakika daha yüksek ateşte pişirin. Bir çorba kaşığı bal ekleyip 2 dakika daha pişirmeye devam edin. 3 çorba kaşığı soya sosu ile ıslatıp biraz buharlaştırın. Bir çorba kaşığı beyaz susam, bir çorba kaşığı siyah susam, bir çorba kaşığı balsamik, sirke, Frenk soğanı ve bir parça kırmızıbiber ile tatlandırın ve ocağı kapatın.

Bonfileyi fırından çıkarıp 10 dakika dinlendirdikten sonra ince dilimleyin. Lavaşları fırında 1-2 dakika ısıtın. Her birinin yarı yüzeyine sebzeleri yayıp üzerine et dilimleri yerleştirin. Lavaşları rulo şeklinde sarıp ortadan ikiye bölün. Arzuya göre renkli peçetelere sararak servis edin.



DANA KUYRUKLU MİNİ STRUDEL

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 3 saat 20 dakika

- 90 gr dana kuyruğu
- 460 gr milföy hamuru
- 300 gr kırmızı şarap
- 3 adet acıbadem kurabiyesi, ufalanmış
- 1 adet soğan, küp doğranmış
- 1 adet kereviz sapı, küp doğranmış
- 1 adet havuç, küp doğranmış
- 1 diş sarımsak, soyulmuş
- 1 adet yeşil elma, küp doğranmış
- 1 adet yumurta sarısı
- Galeta unu, taze kekik, tereyağı, süt, ayçiçeği yağı
- Tuz, karabiber

Bir tencerede 2 çorba kaşığı ayçiçek yağın ısıtıp bir tutam tuz ekleyerek dana kuyruğunu kızartın. Soğan, kereviz sapı, havuç ve sarımsağı ilave edip sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte 5 dakika pişirin. Şarap ve 3 dal kekik ekleyip 3-4 dakika daha pişirerek şarabı buharlaştırın. Bir lt su ilave edip tencerenin kapağını kapatın. 2 saat 15 dakika pişirin. Tencerenin kapağını açıp 4-5 dakika pişirerek suyunu çektin.

Ocağı kapatıp kuyruğu tencereden çıkarın. Ilmasını bekledikten sonra etleri kemiğinden ayıklayın.

Tencerede kalan pişme suyunu süzüp kurabiyeler, bir çorba kaşığı galeta unu, birer tutam tuz ve karabiber ile birlikte etlere ekleyin.

Bir tavada 20 gr tereyağını ısıtıp elmaları yaklaşık 3 dakika kızartın. Etli karışıma ilave edip homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın.

Milföy hamurlarını 230 gr'lık 2 hamur halinde birleştirin. Merdane ile dikdörtgen şekilde açın, uzunlamasına ortadan ikiye bölüp 4 hamur şeridi elde edin. Her birine 2 çorba kaşığı dolgu ilave edin. Küçük bir bohça olacak şekilde kapatarak mini strudel'ler elde edin. Uçlarını çatalın ucuyyla bastırarak şekillendirin.

Yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı süt ve bir tutam tuzu bir kapta karıştırıp strudel'lerin üzerine sürün.

Strudel'lerin üzerine bıçakla ince vev çizikler atın. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye dizip 180°C fırında 15 dakika pişirin.



FONTİNA PEYNİRLİ VE NANELİ SUFLE

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat

- 170 gr süt
- 70 gr + biraz tereyağı
- 70 gr fontina peyniri, rendelenmiş
- 70 gr un
- 3 adet yumurta sarısı
- 2 adet yumurta akı
- 1 demet nane, ince doğranmış
- Muskat rendesi
- Nane
- Tuz

Küçük bir tencerede 70 gr tereyağını eritip unu ekleyin. Karıştırarak bir dakika kavurun.

Sütü birer tutam tuz ve muskat ile bir tencerede kaynar hale getirin. Unlu karışıma ekleyip tekrar kaynar hale gelinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Kaynayınca ateşi kısıp 10 dakika daha pişirin.

Tencereyi ocaktan alıp yumurta sarıları ve fontina peynirini ilave edin. Ilımasını bekleyip naneyi ekleyin.

Yumurta aklarını kar gibi olana kadar çırpın. Tel çırpıcı ile karıştırarak azar azar naneli karşıma yedirin.

Küçük bir tencerede biraz tereyağı eritin. Tereyağını 8 cm çapında 4 adet seramik güvecin dibinden kenarlarına doğru sürün.

Karışımı bir sıkma poşetine doldurup güveçlere paylaşın. 180°C fanlı fırında 15 dakika pişirin. Sufleleri fırından çıkarıp sönmelerine izin vermeden sofraya getirin.



FISTIK EZMELİ VE SUMAKLI TART

Zorluk derecesi: Zor **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 2 saat

Tart hamuru için

- 350 gr un
- 175 gr tereyağı, parçalara bölünmüş
- 100 gr toz şeker
- 4 adet yumurta sarısı
- Tuz

Fıstık ezmesi için

- 500 gr kavrulmuş tuzsuz yer fıstığı
- 50 gr sızma zeytinyağı
- 50 gr bal

Pandispanya için

- 100 gr + biraz un
- 100 gr toz şeker
- 4 adet yumurta
- Sumak
- Tereyağı
- Tuz

Fıstık ezmeli krema için

- 500 gr süt
- 200 gr yer fıstığı ezmesi
- 60 gr un
- 60 gr toz şeker
- 4 adet yumurta sarısı

Tart hamuru için: Unu toz şeker, bir tutam tuz ve tereyağı ile yoğurun. Yumurta sarılarını ekleyip yoğurarak beze haline getirin. Bezeyi streç filmle sarın. Buzdolabında bir saat dinlenmeye bırakın.

Fıstık ezmesi için: Yer fıstıklarının zeytinyağı ve bal ile blenderden geçirin. Elde ettiğiniz fıstık ezmesini sıkıca kapalı bir kavanoza aktararak buzdolabında saklayın.

Pandispanya için: Yumurtalarla toz şekeri köpük kıvamına gelene kadar mikserde çırpın. Un, bir tutam tuz ve 3 çay kaşığı sumak ekleyin. Karışımı tereyağı ile yağlanıp unlanmış 24 cm çapında bir turta kalıbına dökün. 180°C fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

Tart hamurunu merdane ile açın. Üzerine çatalla delikler yapıp 24 cm çapında bir tart kalıbına yerleştirin. Kenarlarını düzleyip üstünü yağlı kağıt ile örtün. Kabarmaması için üzerine kuru bakliyatla doldurun. Pandispanyayı fırından çıkarıp tartı fırına alın ve 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp bakliyatları alın. Tekrar fırına yerleştirip 5 dakika daha pişirin.

Fıstık ezmeli krema için: Yumurta sarıları, toz şeker, un ve kaynar sütü bir tencerede karıştırıp ocağa alın. Kaynamaya başlayınca 2 dakika daha pişirin. Ilıyınca 200 gr fıstık ezmesi ekleyin.

Pandispanyanın kabuğunu çıkarıp bir cm kalınlığında bir disk elde edin. Tartın içine kremanın bir kısmını yayın. Üzerine pandispanyayı yerleştirip kalan krema ile tamamlayın. Pandispanya artıklarını robottan geçirip kremanın üzerine serpin. Arzuya göre biraz yer fıstığı da ekleyebilirsiniz.



Julius Meinl

www.meinl.com.tr
www.meinlcoffee.com

Viennese Coffee House Culture since 1862.



LİMONLU YUMUŞAK BİSKÜVİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 30 parça

Hazırlama süresi: 50 dakika

- 225 gr toz şeker
- 200 gr toz badem
- 100 gr çam fıstığı
- 100 gr pirinç unu
- 2 adet yumurta akı
- Kabartma tozu
- Limon

Pirinç ununu toz badem, 115 gr toz şeker, bir çay kaşığı kabartma tozu ve bir limon kabuğu rendesi ile karıştırın. Çam fıstıklarını kavurup karışıma ekleyin.

Yumurta aklarını 110 gr toz şekerle çırparak kabartın, dikkatlice unlu karışıma ekleyin. Karışımı bir sıkma poşeti-ne doldurun. Poşeti sıkarak yağlı kağıtla kaplanmış tepsinin üzerinde 30 adet parça oluşturun. 160°C fırında yaklaşık 20 dakika pişirin.



TUZLU KARAMEL SOSLU RICOTTA'LI BUDINO

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat

- 300 gr ricotta
- 150 gr toz şeker
- 100 gr pudra şekeri
- 100 gr badem, soyulmuş
- 5 adet yumurta
- 3 adet sert Kaiser armut, soyulmuş, çekirdekleri çıkartılmış
- 1 adet limon
- Beyaz sirke
- 1/2 adet çubuk vanilya
- Tereyağı, un, tuz

Ricotta'yı pürüzsüz bir krema kıvamına gelene kadar çırpın. Bademleri pudra şekeriyle birlikte robottan geçirip ricotta'ya ekleyin. Teker teker yumurtaları ilave edip karışıma yedirin. Bir limon kabuğu rendesi ekleyin. Karışımı 6 cm yüksekliğinde, 6,5 cm çapında, tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış 6 krem karamel kabına paylaşın. Üstlerinde 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.

Kalıpları bir tepsiye dizin. 170°C fırında 25 dakika pişirin.

Armutları dilimleyin. Toz şeker, bir tatlı kaşığı sirke, biraz tuz ve biraz suyu küçük bir tencerede şeker renk alana kadar ısıtın. Armut dilimlerini ekleyip 2 dakika pişirin.

Pudingleri fırından çıkarın. Ilımlarını bekleyip kalıplarından ayırın. Armutlar ve karamel sos ile servis edin.



Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Mart ayında şehrin en keyifli otellerinden biri olan **Four Seasons Istanbul at the Bosphorus**'un restoranı **Aqua**'dayız . İçinde bulunduğumuz aylar sakatatların en lezzetlendiği aylar. **Executive Sous Chef Görkem Özkan** da bizler için hazırlayacağı **"Şef dokunuşlu sakatatlarla lezzet şöleni"** adı altındaki menüyle bizleri tatların keşfine davet ediyor. Şefimiz konukların isimlerine özel basılan menüleri imzalarken, sohbetiyle de bizlere eşlik ediyor olacak.



ŞEFİN SÜRPRİZİ AMUSE BOUCHE

KAZ CİĞERİ MOUSSE, POLENTALI CEVİZ MARMELATI

GNOCCHI, ÇITIR DANA DİL VE SALSA VERDE

AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ DANA KABURGA, GLAZE EDİLMİŞ UYKULUK

MASCARPONE VE VIŞNE DOLGULU UNSUZ ÇİKOLATALI KEK İLE
ŞEFİN KARA ORMAN YORUMU



28 Mart Çarşamba günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup, lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz ece.akturk@lcityurkiye.com adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 50 kişi ile sınırlı olup, yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 190 TL'dir.

PIZZOCCHERI

Karabuğday, peynir, lahana ve patatesle yapılan pizzoccheri'nin klasik tarifini ve farklı yorumlarla hazırlanmış varyasyonlarını öğrenmek üzere mutfağa giriyoruz.

TARİF WALTER PEDRAZZI STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI



KLASİK TARİF

Zorluk derecesi: Orta

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat

- 500 gr patates
- 400 gr karalahana
- 400 gr karabuğday unu
- 300 gr tereyağı
- 200 gr casera* peyniri, küp doğranmış
- 100 gr un
- 6 diş sarımsak, soyulmuş
- Parmesan rendesi
- Tuz

PIZZOCCHERİ'NİN KÖKENİ

1500'lü yıllarda Venedik'te basılmış bir metin pizzoccheri'nin doğuşunu Valtellina'nın Teglio kasabasındaki aşçı Meluzza'ya bağlar. İsmin kaynağı ise belirsizdir. Güney İtalya'daki Longobardi lehçesinde lokma anlamı taşıyan "bizzo" kelimesinden veya karabuğdayın koyu rengine istinaden "bigio" kelimesinden geldiği varsayılır. IGP markası ile tescillenmiş olup tüm dünyada tanınan "Valtellina usulü pizzoccheri", Lombardia Bölgesi'nde coğrafi özellik belirtilerek tanımlanmış zirai gıda olarak üretilen 34 üründen biridir.

NASIL YAPILIR?



1. Patatesleri soyup yarım halka doğrayın. Yeşil lahananın yapraklarını ayırın, ortadaki sap kısmını kesip atın. Yaprakların damarlı kısmını çıkararak ortadan ikiye bölün ve 2 cm'lik şeritler halinde doğrayın.

2-3. Unu ve karabuğday ununu bir kaseye eleyin. 270 gr su, bir tutam tuz ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamuru unlanmış tezgaha alıp kısa bir süre yoğurarak homojen hale getirin.



4. Geniş bir tencerede 6 litre suyu biraz tuz ekleyerek kaynamaya koyun. Kaynamaya başlayınca lahananın yapraklarını ilave edip 8 dakika pişirin. Patatesleri ekleyip tekrar kaynamaya başladıktan sonra 8 dakika daha pişirin.

5-6. Hamuru 2 mm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru 10 cm uzunluğunda bir cm genişliğinde verev şeritler halinde keserek pizzoccheri'leri hazırlayın.



7. Sarımsakları ortadan ikiye kesin. Bir tavada tereyağını eritip sarımsakları fazla renk değiştirmeden pişirin.

8. Pizzoccheri'leri lahananın ve patatesin piştiği tencereye ilave edip 10 dakika pişirin.

9. Pizzoccheri'ler, lahananın ve patatesi kevgirle sudan çıkarıp tabağa alın. Peynir küpleri, sarımsağı çıkarılmış tereyağı ve bol parmesan rendesi ile tatlandırın. Bekletmeden servis edin.

*Casera peyniri: Yarım yağlı, yarı pişmiş ve yarı sert bir inek peyniridir. 70 gün olgunlaştırılarak hazırlanır. Yerine kaliteli bir eski kaşar peyniri de kullanabilirsiniz.



Valtellina'nın
Dop sertifikalı casera
peyniri, adını peynir
kalıplarının saklandığı
yerden alır.

DOLGULU

KARABUĞDAYLI RAVIOLI VE LAHANA KREMASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 45 dakika

- 200 gr patates
- 150 gr yeşil lahana yaprağı
- 100 gr karabuğday unu
- 100 gr un
- 100 gr süt
- 100 gr krema
- 60 gr casera peyniri, jülyen kesilmiş
- 20 gr parmesan rendesi
- 1 adet küçük tatlı soğan, doğranmış
- 1 adet yumurta
- 1 diş sarımsak, soyulmuş
- Mısır nişastası
- Ayçiçek yağı, tuz

Unları yumurta, tuz ve gerekirse biraz su ile yoğurarak hamur haline getirin. Hamuru üstü örtülü olarak en az 30 dakika dinlendirin.

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun ve çatalla ezin. Bir kasede casera peyniri, 20 gr eritilmiş tereyağı ve bir tutam tuz ile iyice karıştırarak dolguyu hazırlayın.

Hamuru ince yufkalar şeklinde açın. Dolgudan parçalar alarak hamurun kenarına dizin. Üzerini başka bir yufkayla kapatıp tırtıklı rulet ile kenarı 4 cm uzunluğunda kare ravioli'ler kesin.

Lahana yapraklarını kaynar suda biraz haşlayıp süzün. Kurumaları için bir bezin üstüne yayın. 2 tanesini kenara ayırıp diğerlerini iri doğrayın.

Süt ve kremayı bir kapta karıştırın. Bir tatlı kaşığı mısır nişastası ilave edin. Bir tavada 30 gr tereyağını ısıtıp sarım-

sağı ve soğanı kavurun. Doğradığınız lahanaları ekleyin. Bir su bardağı su ile ıslatın. Tuz ile tatlandırıp yaklaşık 10 dakika pişirin. Mısır nişastalı karışımı pişmekte olan lahanalara ekleyin. Sarımsağı çıkarın. Blenderden geçirerek lahana kreması elde edin.

Kenara ayırdığınız lahanaları şerit doğrayın. Bir çorba kaşığı mısır nişastasını 100 gr su ile eritip bulamaç hazırlayın. Lahana şeritlerini bulamaca bulayın. Bir tavada kızdırdığınız ayçiçek yağında kızartın.

Ravioli'leri kaynar suda 5 dakika haşlayıp süzün. Lahana kreması ve eritilmiş 50 gr tereyağı ile tatlandırın. Kızarmış lahanalar ile tamamlayın.



TATLI

ELMALI VE RICOTTA'LI BİSKÜVİLER

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika

300 gr patates	1 adet portakal
140 gr toz şeker	Pudra şekeri
80 gr karabuğday unu	Toz tarçın
80 gr ricotta	Toz kişniş
80 gr mascarpone	Strega* likörü
40 gr un	Ayçiçek yağı
2 adet yumurta sarısı	Tuz
1 adet Golden elma	

Patatesleri haşlayıp soyun ve ezin. 10 gr toz şeker, bir tutam tuz ve bir tutam tarçın ile karıştırın.

Unları 70 gr toz şeker, yumurta sarıları, bir tutam tuz, bir tutam kişniş ve 30 gr su ile yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru merdane ile açıp 8 cm çapında halka şeklinde bir kalıpla 12 adet disk kesin. Bir tavada bol ayçiçek yağını kızdırıp hamur disklerini kızartarak bisküvileri hazırlayın. Fazla yağını alması için kağıt havlu üzerine çıkarın.

Ricotta'yı mascarpone, bir çorba kaşığı pudra şekeri, biraz likör, bir portakalın suyu ve biraz portakal kabuğu rendesi ile karıştırarak krema hazırlayın.

Elmayı soymadan ince dilimleyin. Üzerine 10 gr toz şeker serpip fırının ızgara modunda 3 dakika gratine edin.

50 gr toz şekeri bir çorba kaşığı tereyağı ve 2 çorba kaşığı su ile bir tavada 3 dakika ısıtarak karamel elde edin.

Bisküvilerden birinin üzerine bir çorba kaşığı krema ekleyin. 2 gratine elma dilimi, bir çorba kaşığı patatesli karışım ve biraz karamel yerleştirin. Başka bir bisküvi ile kapatın. Katları tekrar ederek üzerini üçüncü bisküvi ile tamamlayın. Bu şekilde 3 tatlı daha hazırlayın.

***Strega likörü:** 70 farklı ot ve safranla yapılan bir İtalyan likörü.



TIROL USULÜ

FONDÜLÜ SPAETZLE TURTASI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat

320 gr süt
250 gr pırasa, dilimlenmiş
150 gr casera peyniri, küp doğranmış
120 gr karabuğday unu
80 gr pazı yaprağı, sapları kesilmiş
40 gr un
2 adet yumurta
Tereyağı
Parmesan rendesi
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Karabuğday ununu 30 gr un, 70 gr süt, yumurtalar ve bir tutam tuz ile bir kaptaki karıştırarak yarı koyu bir bulamaç hazırlayın. Bulamacı kaynar tuzlu su bulunan tencerenin üstüne yerleştirilmiş özel "spaetzle" aletinin haznesine dökün. Hamur parçalarının doğrudan suya düşmesini sağlayın. Hamur parçaları su yüzeyine çıkar çıkmaz kevgirle alın.

Bir tavada 4 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp tuz ve karabiber ekleyerek pırasayı 10 dakika pişirin. Spaetzle'leri, 2 çorba kaşığı parmesan rendesi ve bir kepçe suyla ekleyin. 2 dakika daha pişirip tatlanmalarını sağlayın.

Pazıları kaynar suda kısa bir süre haşlayın. 8 cm çapında, 3 cm yüksekliğinde 4 tane küçük turta kalıbını zeytinyağı ile yağlayın. Süzülüp kurutulmuş pazı yapraklarıyla kaplayın ve içini spaetzle'li karışımla doldurun. Üzerine birkaç parça tereyağı yerleştirin. 150°C fırında 10 dakika pişirin.

Turtaları casera peyniri, 250 gr süt ve 10 gr beyaz unla hazırlanmış fondü ile servis edin.



ÖZEL ŞEF GECELERİNDE EMILIA ROMAGNA YEMEKLERİ

Özel Şef Geceleri yemeğinde geçtiğimiz ay şehrin en gözde İtalyanlarından Morini'deydik. Mekanın kurucusu Michelin yıldızlı şef Michael White'ın tariflerini Şef Mihta Yıldırımtaş'ın yorumuyla deneyimledik. Emilia Romagna Bölgesi'ne ait yemeklerden oluşan bu özel menüden üç tarifi sizlerle paylaşıyoruz.

FOTOĞRAFLAR ÇAĞLA GEZENER

AGNELLO

Taze biberiyede marine edilmiş kuzu incik, gremolata sos, mascarpone polenta ile

Porsiyon: 6 kişilik

Kuzu incik için

- 4 adet kuzu incik
- 1 kg havuç, iri doğranmış
- 1 adet kereviz sapı, iri doğranmış
- 1 adet soğan, iri doğranmış
- 150 gr domates salçası
- 1 dal biberiye
- 1 dal kekik
- 500 ml beyaz şarap
- 80 gr tereyağı
- 2 demet pazı

- 1 adet adet sarıbiber
- 1 adet kırmızıbiber

Polenta için

- 100 gr polenta
- 500 ml süt
- 100 gr mascarpone
- 100 gr parmesan
- 70 gr tereyağı

Gremolata sos için

- 1 adet portakal
- 1 adet limon
- Zeytinyağı
- Maydanoz, ince doğranmış

Kuzu incik için: Kuzu incikleri kızgın tavada mühürleyin. Havuç, kereviz sapı ve soğanı ekleyip kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Şarabı ekleyip alkolü uçana kadar çekirin. Incikleri ve elde ettiğiniz sebze suyunu bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160°C fırında yaklaşık 3 saat pişirin.

Polenta için: Sütü bir tencerede kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Polentayı ekleyin. Sütü çekip iyice pişinceye kadar çok kısık ateşte pişirin. Ocaktan alın. Tereyağı, mascarpone ve parmesanı ilave edip spatula yardımıyla iyice karıştırın. Arzu-



ya göre biraz tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Gremolata sos için: Portakal ve limonun kabuklarını ince rendeleyip maydanoz ve zeytinyağı ile karıştırarak sos haline getirin.

Incikleri bir tavaya alıp ocağa koyun. Pişme suyunu, biberiyeyi, kekiği ve tereyağını ilave edip bir kaşık yardımıyla inciklerin üzerine ilave ederek glase edin.

Pazı ve renkli biberleri bir tavada soteleyin. Hepsi hazır olduğunda servis tabağında birleştirip üzerine gremolata sos dökerek servis edin.



GNOCCHETTI & MUSHROOM SOUP

Ricottalı mini makarna ve mantar çorbası

Porsiyon: 6 kişilik

1,5 kg kültür mantarı	Sebze suyu için
100 gr soğan, doğranmış	2 lt su
2 diş sarımsak, doğranmış	50 gr soğan, doğranmış
10 ml trüf yağı	100 gr havuç, doğranmış
250 gr krema	40 gr kereviz, doğranmış
150 gr bebek ıspanak	2 diş sarımsak, doğranmış
2 adet domates, küp doğranmış	Ricotta gnocchetti için
Sebze suyu	200 gr ricotta
Tereyağı	100 gr un
Tuz, karabiber	2 adet yumurta
	10 gr tuz

Mantarları kıyma kıvamına gelene kadar doğrayın. Bir tavada soğan ve sarımsakları yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişirin. Mantarları ekleyip kavurun. Hazırladığınız sebze suyunu ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynadıktan sonra ateşi kısıp 10 dakika pişirin. Krema, trüf yağı, biraz tuz ve karabiber ekleyip 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocağı kapatın. Karışımı blenderden geçirip çorbayı hazırlayın.

Ricotta gnocchetti için: Unu ricotta ve yumurtalar ile karıştırıp tuzu ekleyin. Hamur haline gelene kadar yaklaşık 15 dakika yoğurun. İnce çubuklar halinde açıp küçük parçalara kesin ve dondurucuda bekletin.

Sebze suyu için: Tüm malzemeleri tencereye alıp kaynamaya koyun. Kaynamaya başlayınca ateşi kısıp yaklaşık 20 dakika pişirin. Elde ettiğiniz sebze suyunu süzün.

Gnocchetti'leri kaynar suda 20 saniye haşlayın. Bir tavada biraz tereyağını eritip domatesler ve ıspanaklar ile birlikte gnocchetti'leri çevirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Çorbaya ilave edip servis edin. Arzuya göre çok ince dilimlenmiş mantar ve parmesan dilimleriyle tamamlayın.



PANNA COTTA

Nar granita, nar taneleri, çam fıstığı, fesleğen ile panna cotta

Porsiyon: 6 kişilik

350 gr krema
500 gr süzme yoğurt
90 gr toz şeker
1 adet çubuk vanilya
14 gr yaprak jelatin
160 gr bal

Granita için

1 lt nar suyu
500 gr toz şeker
10 gr fesleğen

Üzeri için

Çam fıstığı, kavrulmuş
Çikolata parçaları

Granita için: Nar suyu ve toz şekeri bir kapta karıştırın. Fesleğeni ekleyip bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün karışımı iyice karıştırıp süzün. Ağzı kilitli metal ya da plastik bir kaba alın ve dondurucuya yerleştirin. Kristalize olana kadar her 15 dakikada bir çalkalayın.

Jelatinleri soğuk suda bekleterek yumuşatın. Kremayı toz şeker ve boylamasına ikiye yarılmış bir vanilya çubuğundan kazınmış tohumlarla bir tencerede kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Sudan sıkarak çıkardığınız jelatinleri ilave edip iyice karıştırın. Jelatinler tamamen eriyince tencereyi ocaktan alın. Sırayla bal, süt ve yoğurdu ekleyin. Elde ettiğiniz karışımı süzgeçten geçirip kaselere paylaşın. Soğumasını bekledikten sonra granita, çikolata parçaları ve kavrulmuş çam fıstığı ile tamamlayarak servis edin.



KEŞİF
YOLCULUKLARI

GEÇMİŞ VE GELECEK ARASINDA

Avrupa'nın en coşkulu şehirlerinden biri olan Berlin'de tarih, sanat ve gastronomi kültürleri arasında keyifli bir gezintiye çıkıyoruz.

YAZI VALENTINA VERCELLI





Sol sayfa: Berlin'e panoramik bakış
Sağ sayfa saat yönünde: Alman Parlamentosu'nun bulunduğu ünlü Reichstag binası; klasik Alman simidi bretzel; Pergamon Müzesi'nde sergilenen Babil duvarından bir detay



Berlin tezatlar şehridir. Yeni ve eski, binaların yüzlerinde birbirini kovalar. Çılgınca eğlenmek isteyenlere de, müzelerde kültür ve sanata doymak isteyenlere de keyifli bir tatil vadeden şehirde tam 175 tane, Berlinlilerin deyişiyle “yağmurlu günlerden daha fazla” müze bulunur. Staatsoper ve Philharmonie, Alman müziğinin tapınaklarıdır. Berghain Kulüp'te gece boyunca techno ritminde çılgınca eğlenilir. Berlin'de farklı gastronomik kültürler de iç içedir. Köri, patates kızartması, ketçap ve mayonezle sunulan, şehrin sembolü haline gelmiş domuz sosisi currwurst, genç ve yenilikçi aşçıların zarif yemekleriyle uyum içinde varlığını sürdürür. Berlin'de Kuzey denizinin kıyılarından, kırlardan, göl kenarları ve şehrin etrafında yer alan ormanlardan toplanan mantarlarla hazırlanan enfes yemekler tadabilirsiniz. Ya da Berlin'in duvarla ayrıldığı yılların nostaljisini yaşamak istiyorsanız Doğu Alman tarifle-

rini tadabileceğiniz birçok restoran bulabilirsiniz. Dünya mutfaklarından yemekler arayışı içindeyseniz Asya'nın A'sından Zimbabwe'nin Z'sine uzanan bir lezzet yelpazesinde yer alan birçok restoranda keyifle yemek yiyebilirsiniz.

Berlin'in mahalleleri farklı ruhlara sahiptir. Şehirle ilgili genel bir vizyon edinmek için eşsiz bir manzara sunan televizyon kulesi Fernsehturm'a çıkın. 368 metre yüksekliğindeki bu kule şehrin her tarafından görülür. Kuleden 10 dakikalık bir gezinti ile Berlin'in en enteresan ve popüler restoranlarından biri olan Monsieur Vuong'a ulaşabilirsiniz. Burada lezziz yemeklerin tadına baktıktan sonra Antik Yunan ve Anadolu uygarlıklarının gerçek ölçülerindeki yapılarının sergilendiği Pergamon Müzesi sizi bekler. Bu müze Spea Nehri üzerinde küçük bir ada olan Museumsinsel'de konumlanan 5 müzeden biridir. Pergamon Müzesi, şehirde görülmesi gereken en önemli yerler arasında ilk sıralarda yer alır. UNESCO tarafından Dünya Mirası



Saat yönünde: Museuminsel'de konumlanan Berlin Katedrali; Alman Parlemtentosu binası Reichstag için tasarlanmış cam kubbe; Utanç Duvarı'nın ayakta kalan parçası East Side Gallery'den bir detay; meşhur sokak lezzeti currywurst; bölgenin özel atıştırmalığı krapfen



YEME-İÇME

● **FACIL** Şef Michael Kempf'in bu özel restoranında yerel ürünlerle hazırlanan lezzetleri tadabilirsiniz. Burada görev yapan pasta şefi Thomas Yoshida, Gault & Millau Rehberi tarafından "yılın pastacısı" ödülüne layık görülmüş. www.facil.de

● **BETH CAFE** Yahudi mutfağını tatmak için en iyi adreslerden biri. Mitte Mahallesi'nde sinagoga yakın konumlanan Beth Cafe, küçük ama derli toplu bir mekan. www.adassjisroel.de/beth-cafe

● BERLINER KAFFEERÖSTEREI

Geleneksel Alman tatlılarını ve ünlü koz helvalarını burada tadabilirsiniz.

www.berliner-kafeeroesterei.de

KONAKLAMA

● ARTE LUISE KUNSTHOTEL

Reichstag'a yakın mesafede bulunan otelin çağdaş sanatçılar tarafından yaratılmış birbirinden farklı odaları var.

www.luise-berlin.com

● HOTEL-PENSION FUNK

Kurfürstendamm yakınlarındaki art nouveau bir binada hizmet veren pansiyon, 1920'li yılların atmosferini yansıtıyor.

www.hotel-pensionfunk.de

DiĞER ADRESLER

Monsieur Vuong

www.monsieurvuong.de

Hotel Nhow

www.nhow-berlin.com

Hotel Adlon Kempinski

www.kempinski.com

Markthalle Neun

www.markthalleneun.de

E.T.A Hoffmann

www.restaurant-e-t-a-hoffmann.de

Zum Schusterjungen

www.zumschusterjungen.com

Curry 36

www.curry36.de

Osmans Töchter

www.osmanstoechter.de

Daha fazla bilgi için: www.visitberlin.de/it

www.viveberlintours.de





Üstte: 1700'lü yıllarda inşa edilen ve şehrin sembolü sayılan Brandenburg Kapısı

kabul edilen Museumsinsel'de ziyaret edebileceğiniz birinci sınıf 5 müze her gün yerli yabancı yüzlerce turisti ağırlar.

Müze turlarınızı tamamladıysanız yakın mesafede bulunan Brandenburg Kapısı'nı da görmelisiniz. Şehrin sembolü sayılan bu yapı 1700'lü yıllarda inşa edilmiş.

Eğer saat uygunsa, başkentin en lüks adreslerinden biri sayılan Hotel Adlon Kempinski'de bir aperitif alın. Otelin biraz ilerisinde New Yorklu Peter Eisenman tarafından tasarlanan ve 2005 yılında açılan, Avrupalı Yahudilerin katliamının anısına yapılmış Holocaust-Mahnmal bulunur. Bu devasa anıt 2711 adet koyu renk çimento bloktan oluşur. İlk bakışta çok etkileyici görünmese de tüm büyüsunü ortaya çıkarmak için boydan boya geçmek gerekir. Şehirde Mimar Daniel Libeskind imzası taşıyan bir Yahudi müzesi de vardır. Yoğun Türk nüfusu ve trend restoranları nedeniyle Berlin'in en hareketli mahallelerinden biri Kreuzberg'dir. Burada tüm dünyadan sokak lezzetleri bulabileceğiniz renkli bir pazar olan Markthalle Neun görülmeye değer, keyifli bir yerdir. Yine bu semtte yer alan E.T.A. Hoffman, çağdaş Alman mutfağından nefis tatlar sunar. Berlin'in geleneksek yemekleri bir sürü hoş lokalin bulunduğu karakteristik mahalle Prenzlauer Berg'te tadılır. Zum Schusterjungen'de çeşit çeşit sosla servis edilen sosisler ile lezzetli et köfteleri bouletten'i mutlaka deneyin.

Utanç Duvarı'nın ayakta kalan parçası East Side Gallery'i görmeden Berlin ziyareti tamamlanmış sayılmaz.

Çağdaş sanat eserine dönüşmüş 1300 metre uzunluğundaki bu duvarın üzerinde, ünlü grafiti sanatçılarının soğuk savaş yıllarından ama özellikle de barıştan esinlenerek yaptığı çizimler yer alır.

GELENEKSEL TARİF

BERLİN USULÜ SOĞANLI KUZU

Zorluk derecesi: Kolay

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 20 dakika

- 50 gr kemiksiz kuzu eti, iri doğranmış
- 650 gr beyaz soğan, dilimlenmiş
- 600 gr patates, elma dilim kesilmiş
- 30 gr + biraz tereyağı
- 1 diş sarımsak, doğranmış
- 1 adet defne yaprağı
- Un
- Kimyon tohumu
- Maydanoz, kıyılmış
- Et suyu
- Tuz

Geniş bir tencerede 30 gr tereyağını ısıtıp kuzu etini yüksek ateşte 7 dakika kızartın. Eti tencereden çıkarın. Aynı tencerede ceviz büyüklüğünde tereyağını ısıtıp bir tutam tuz ekleyerek soğan dilimleri ve sarımsağı 8 dakika pişirin. Bir çorba kaşığı un, bir çorba kaşığı kimyon tohumu, defne yaprağı

ve 500 gr su ile kuzu etini tekrar tencereye alın. Tuzunu ayarlayın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın. Tencerenin kapağını kapatın ve bir saat pişirin.

Patates dilimlerini 20 dakika buhar da pişirip bir çorba kaşığı kadar eritilmiş tereyağı ve maydanozla karıştırın.

Kuzu etini patatesler eşliğinde servis edin. Arzuya göre kimyon tohumları ve kornişon turşu ile süsleyin.





①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨



⑩

İSPANAKLI DİL BALIĞI RULOSU

TARİF DAVIDE BROVELLI STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

Zorluk derecesi: Orta

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 50 dakika

- 4 adet (1 kg) dil balığı
- 100 gr ıspanak
- 2 adet avokado
- 1 adet Kaiser armudu
- 1 adet misket limonu
- 1 adet limon
- Zeytin ezmesi
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

1 Armudu soyup 6 parçaya bölün ve bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar su ekleyip 20 dakika pişirin. Suyunu süzüp soğumaya bırakın.

İspanakları kaynayan tuzlu suya hızlıca daldırıp parlak yeşil renklerini korumaları için buzlu suya aktarın. Suyunu süzün, sıkın ve kağıt havlu üzerine alıp kurulaştırın.

2 Dil balığının karın ve sırt yüzgeçlerini makasla kesin.

3 Derisini kuyruk tarafından kesip kaldırın. Kağıt havlu ile tutarak soyun. Aynı işlemi diğer tarafı için de uygulayın.

4 Bir bıçağın keskin ucunu orta kemik hizası boyunca yatay şekilde kaydırarak filetoyu kesin.

5 Bıçağı yatay tutarak filetoları sıyrın ve kaldırın. Bu şekilde 16 adet fileto elde edeceksiniz.

6 Avokadoları soyup kararmalarını

önlemek için limonla ıslatın. Armut ve misket limonunun suyu ile beraber pürüzsüz bir sos elde edene kadar robottan geçirin.

7 Filetoların üzerine zeytin ezmesi sürüp ıspanakları yerleştirin.

8 Filetoları yuvarlayıp rulo yapın ve bir kürdanla tutturun.

9 Ruloları tavaya yerleştirip üzerlerine biraz zeytinyağı gezdirin. Tuz serpip yüksek ateşte 2 dakika kızartın.

10 Diğer yüzlerini çevirin. Tavanın kapağını kapatın. Ateşi kısıp 3 dakika daha pişirin. Tabaklara ince bir kat meyve sosu sürüp balıkları yerleştirin. Misket limonu kabuğu rendesi ile tamamlayıp servis edin.



80. YIL

1938 yılında Sefer Urlulu ya da herkesin bildiği adıyla Sefer Usta'nın kurduğu Özşüt, bugün 180'in üzerinde mağazayla 80. yılını kutluyor. Kazandibi ile çıktığı tatlı serüvenine pasta, sütlü ve şerbetli tatlılar, unlu mamuller, dondurma, kaymak, çikolata, kahve, Türk ve

dünya mutfağından özel lezzetler ile devam eden marka, 2023 yılında en az 10 ülkede mağaza açmayı hedefliyor.

LİMON AROMALI

Mondelēz International Türkiye'nin sevilen yumuşak şeker markası Tofita, bahar aylarını yeni şekerleriyle karşılıyor. Firma çilek, vişne, böğürtlen ve portakal aromalı şekerlerinden sonra limon aromalı şekerleriyle de raflardaki yerini aldı.



GERÇEK ZEYTİN TADI

Tamamen doğal ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan ürünler sunan eskitadında.com'un zeytinleri, limon tuzu dahi kullanılmadan, sadece

içme suyu ve tuzla hazırlanıyor. Özel kuyularda 10 ay bekletildikten sonra yenebilen zeytinler, hiçbir katkı ve kimyasal madde içermiyor.

APİTERA SERİSİNİN YENİ ÜYELERİ

Balparmak'ın yenilikçi ürün serisi Apitera, arıların mucizevi salgısı propolis, bal ve şifalı bitkilerle hazırlanıyor. Günlük yaşamda sık karşılaşılan sorun ve ihtiyaçlara çözüm üreten seride yer alan ApiteraZen bağışıklığı desteklemeye, ApiteraUp zinde kalmaya, ApiteraMind ise hafızayı güçlendirmeye destek oluyor.



GENİŞLEYEN TESLİMAT AĞI

hasanbey.com kendi arazisinde yetiştirdiği hormonsuz ve kimyasal yıkama yapılmamış

doğal sebze ve meyvelerini, süt ve süt ürünlerini artık Anadolu yakasındaki (Şile, Adalar ve Beykoz dışında) evlere de gönderiyor. Soğutuculu özel araçlarla teslimat yapan firma, saat 13.00'e kadar verilen siparişleri aynı gün içerisinde akşam 22.00'e kadar adresinize teslim ediyor.



MAKARON KOLEKSİYONU

Fransa'nın ünlü lezzeti makaron, Godiva'nın çikolata şeflerinden Jean Apostolou'nun dokunuşuyla yeniden yorumlandı. Godiva çikolatasıyla buluşturulan makaronlar Bitter Çikolata, Fıstık, Vanilya, Fındık Praliné ve Limon olmak üzere beş lezzette hazırlanıyor.



İLİŞKİLERE ESPRİLİ BAKIŞ

Üç ay içerisinde 50'den fazla sahnelenen "Kadın Akli Erkek Akli" adlı oyun, kadın erkek ilişkilerine esprili bir dille yaklaşan dört ayrı skeçten oluşuyor.

Denizli, Antalya, Zonguldak, Karabük ve Bartın'da da sahnelenecek eğlenceli oyun nisan sonuna kadar devam edecek.

TAHİNLİ YOĞURT LU SOS

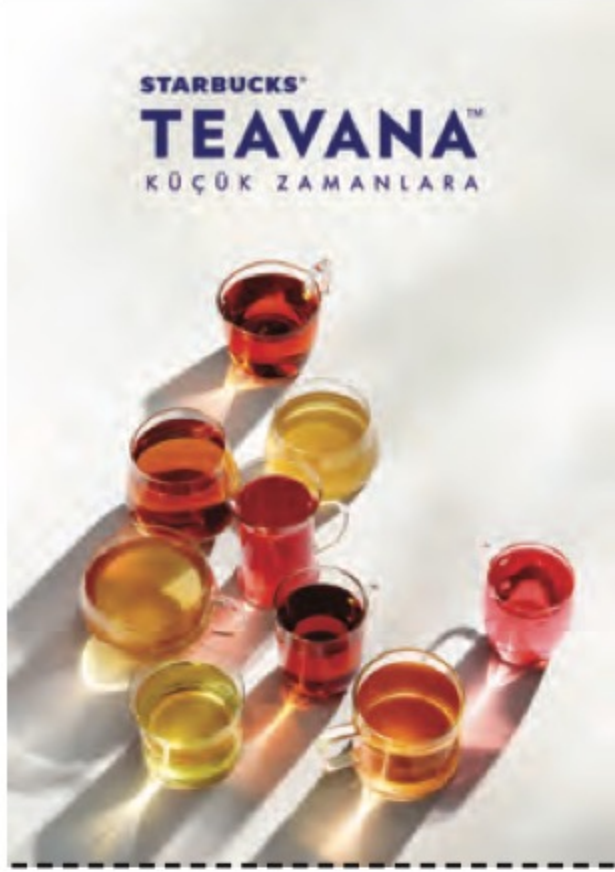
Haydari, tarhana ve acukadan esinlenerek hazırladığı soslarını tüketicileriyle buluşturan KFC, sos çeşitlerine Hatay yöresinden ilham aldığı "Tahinli Yoğurtlu Sos"u ekledi. Kemiksiz Double Çıtır Kovası ile eşleştirilen sos, susam parçaları, tahin, yoğurt, mayonez ve özel baharatlarla hazırlanıyor.



LEZZETLİ ATIŞTIRMALIK

Bahçeden Mix'in yeni serisi Bahçeden Bar, günün her saatinde tüketilebilecek sağlıklı bir atıştırmalık. Ailenin yeni üyesi olan Bahçeden Bar şeker, koruyucu ve gluten içermeyen hurma bazlı vegan barlardan oluşuyor.





YENİ ÇAY DENEYİMİNE DAVET

Starbucks'ın yeni ürünü Teavana® markalı çaylar, yüksek kalitedeki çay yapraklarıyla hazırlanıyor. Katkı maddesi kullanılmayan çayların farklı bitki ve meyve özlerinin harmanlanmasıyla üretilen seçenekleri de var.

NEFES FERAHATAN AROMA

Olips'in yeni şekeri Olips Mini Mints Şekersiz, mini formatı ile çantada ve cepte taşınabiliyor. Kolayca açılıp kilitlenebilen pratik paketiyle raflardaki yerini alan ürünün nane ve karpuz olmak üzere iki farklı aromalı çeşidi bulunuyor.



CAMDA DÜNYA MİRASI

Paşabahçe'nin "Camda Dünya Mirası" koleksiyonuna dahil edilen İshakpaşa Vazo, UNESCO tarafından koruma altına alınan İshakpaşa Sarayı'ndan esinlenilerek hazırlanmış. El imalatı krem opal camdan üretilen vazanın üzerindeki rölyef desenler, altın yıldız ve eskitme boyalarla tamamlanmış.



ÖĞLE SAATİNDE ANADOLU LEZZETLERİ

Anadolu'nun yöresel yemeklerini özüne sadık kalarak hazırlayan Kiva, Şef Deniz Şahin'in reçeteleriyle hazırlanan iddialı bir öğle yemeği menüsü sunmaya başladı. Açık büfe sunulan menüde çorbadan salataya, tencere yemeklerinden tatlılara her damak zevkine uygun seçenekler var.



BOL MİNERALLİ HİMALAYA TUZU

İnsan vücudunda bulunan 84 iz mineral ve elementi içeren Himalaya tuzu, Billur Tuz markasıyla sofralara taşınıyor. Seramik öğütme mekanizması ile değirmenli cam şişede, özel baharat kavanozunda ve ayakta durabilen kilitli poşette satışa sunulan ürün, Himalaya Dağları'nın kendine özgü pembe kristal kaya tuzundan elde ediliyor.



YER KAPLAMAYAN SÜPÜRGE

Miele'nin 7 yıl garantili yeni elektrikli süpürgesi Blizzard CX1, sahip olduğu 2 farklı filtreleme sistemi sayesinde iri taneli kirlerle hassas toz partiküllerini ayrı filtrelerde topluyor.

Sessiz çalışma özelliği bulunan ürünün zemin başlığı ve çekiş borusu, gerektiğinde cihazın yanına takılabildiği için fazla yer kaplamıyor.

KADINLAR GÜNÜ KUTLAMASI

Birçok sosyal sorumluluk projesine imza atan Reis Gıda, tüm kadınların 8 Mart Dünya Kadınlar Günü'nü kutluyor. Geçtiğimiz sene "Yılın İyilik Hareketi Ödülü"ne layık görülen firma, Mor Çatı Kadın Sığınağı Vakfı'nın da aralarında bulunduğu çeşitli kurum ve kuruluşlara destek oluyor.



TÜRKİYE'DEN DÜNYAYA

Eskişehir'de konumlanan tesislerinde ürettiği kurutma makinelerini dünyaya ihraç eden Hoover, soğuk kış günlerinde çamaşır kurutmayı sorun olmaktan çıkarıyor. Düşük sıcaklıkta kurutma yaparak %50'ye varan enerji tasarrufu sağlayan makinelerin 8, 9 ve 10 kg'lık kapasiteye sahip modelleri bulunuyor.





lutfen!

Konforunuz için tüm ayrıntıların düşünüldüğü
“primeclass” Lounge ortamında, lutfen arkaniza yaslanın
ve ücretsiz wi-fi’nin keyfini çıkarın.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası “primeclass” Lounge’da sizi bekliyor.

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge
MİLAS BODRUM Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB “primeclass” Lounge


primeclass
lounge



BORN INNOVATIVE

Geleceğe
ilham veren teknoloji.



19 inç dokunmatik ekranlı kapak, yemeği pişerken uzaktan izlemeye olanak sağlayan entegre HD kamera ve Wi-Fi ile kontrol gibi üstün özelliklere sahip Hoover Vision fırın ile mutfaklarda yeni bir dönem başlıyor.

444 0 398

www.hoover.com.tr

f HooverTurkiye

t HooverTurkiye

o hoover_turkiye

p hoverturkiye

VISION